

# 4・5・6月メニュー-8大アレルギー表

※当施設のメニューでは ナッツ類、生のフルーツ、生魚、魚卵 の提供はございません。

箸梯	NO.1										NO.2										NO.3									
	4月(1・7・13・19・25日)										4月(2・8・14・20・26日)										4月(3・9・15・21・27日)									
	5月(1・7・13・19・25・31日)										5月(2・8・14・20・26日)										5月(3・9・15・21・27日)									
6月(6・12・18・24・30日)										6月(1・7・13・19・25日)										6月(2・8・14・20・26日)										
	メニュー	8大アレルギー								メニュー	8大アレルギー								メニュー	8大アレルギー										
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ			
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●					ポイルワインナー									白身フライ	●										
	おかず	オムレツ	●	●	●					スクランブル		●	●						オムレツ	●	●	●								
	おかず	ひじき煮								きんぴらごぼう									切干大根煮											
	おかず	納豆	●							納豆	●								納豆	●										
	サラダ	千切りキャベツ								千切りキャベツ									千切りキャベツ											
	味噌汁	玉葱ときのこの味噌汁								白菜と玉葱の味噌汁									青菜と油揚げの味噌汁											
	漬物	たくあん								たくあん									たくあん											
	主食	白飯								白飯									白飯											
	主食	パン	●		●					パン	●		●						パン	●		●								
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●						ふりかけ	●	●	●								
その他	ジャム								ジャム									ジャム												
昼食	麺類	塩ラーメン	●	●					肉うどん	●								醤油ラーメン	●	●										
	おかず	メンチカツ	●		●				ひとくちとんかつ	●	●	●						れんこん肉詰めフライ	●											
	おかず	キャベツとツナの和え物							もやしときくらげの香味和え									菜の花のお浸し												
	おかず	カボチャの煮物							カリフラワーのカレー煮									ポテトのそぼろあん	●											
	サラダ	千切りキャベツ							千切りキャベツ									千切りキャベツ												
	デザート	黒糖ゼリー							パイン&みかん缶									杏仁フルーツ				●								
	漬物	つぼ漬け	●						つぼ漬け	●								つぼ漬け	●											
	主食	白飯							白飯									白飯												
	その他	ふりかけ	●	●	●				ふりかけ	●	●	●						ふりかけ	●	●	●									
	その他																													
夕食	おかず	スープカレーライス	●						マーボー豆腐あんかけご飯	●								ハヤシライス	●											
	おかず	青じそ風味パスタ	●						塩焼きそば	●								ペペロンパスタ	●											
	おかず	ハンバーグデミグラスソース	●		●				フライドチキン	●	●	●						蒸し焼売	●	●										
	おかず	アジフライ	●						肉団子の甘酢	●	●	●						ハムカツ	●	●	●									
	おかず	春雨サラダ							ごぼうサラダ	●	●							豆サラダ	●											
	サラダ	千切りキャベツ							千切りキャベツ									千切りキャベツ												
	汁物	わかめとインゲンの味噌汁							小松菜とキャベツの味噌汁									ごぼうと人参の味噌汁												
	デザート	ココアワッフル	●	●	●				ミニたい焼き	●								りんごゼリー												
	漬物	桜漬け							桜漬け									桜漬け												
	主食	白飯							白飯									白飯												
その他	ふりかけ	●	●	●				ふりかけ	●	●	●						ふりかけ	●	●	●										

		7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
ドレッシング類	フレンチドレッシング		●						
	和風ドレッシング	●							
	ケチャップ								
	ソース(小袋)								

※調味料に関しては原材料が表示されております。ご確認ください

		7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
ドリンク	オレンジジュース								
	野菜ジュース								
	グレープフルーツ								
	ウーロン茶								
	牛乳			●					
	コーヒーコーナー			●					

## ～アレルギー対応に関して～ (ハラル食・ベジタリアン等 含む)

※当店では安全にお食事をいただくために  
お持込みを推奨しております。  
(代替食対応は行っておりません。)

- **コンタミネーション**(製造ラインや微量の混入)の対応は出来兼ねます。ご了承ください  
揚げ油や調理機材は共有で使用しております。

- 学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止の為  
自己判断・または食材のお持ち込みを  
お願いいたします。

- お持込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は  
食堂でお預かりをいたします。  
電子レンジも備え付けております。

は豚肉や豚成分が含まれるメニューとなります。

※食堂で調べられる範囲で表記しております。ご了承ください。

※調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる場合は食材の持込みのお願いしております。予めご了承ください。