

# 4・5・6月メニューアレルギー表



国立室戸青少年自然の家



4月		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																		
5月																														
6月																														
分類	NO.1	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	チキンナゲット	●	●	●																		●								
	ゆで卵		●																											
	ぜんまいの炒め煮																				●									
	ごぼうの味噌汁																					●								
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	ゆかり																													
	食パン	●		●																		●								
	いちごジャム																													
ドリンクサーバー																														
昼食	メンチカツ	●		●													●				●	●		●				●		
	回鍋肉	●																			●		●						●	
	パンプキンサラダ	●	●	●																	●								●	
	コーン入り中華スープ																					●								
	千切りキャベツ																													
	オレンジ													●																
	ごはん																													
	つぼ漬け	●																				●								
ドリンクサーバー																														
夕食	フライドチキン	●	●	●																	●	●		●						
	ミートボール トマトソース	●	●	●																	●	●		●					●	
	花野菜キャロットソースサラダ													●							●	●		●					●	
	和風ツナスハゲティ	●																			●	●							●	
	大根の味噌汁																				●									
	千切りキャベツ																													
	ゼリー (ぶどう&りんご)																												●	
	ごはん																													
つぼ漬け	●																				●									
ドリンクサーバー																														
共通	青じそドレッシング (小袋)	●																			●	●	●					●	●	
	フレンチ白ドレッシング (小袋)																				●	●						●	●	
	サウザンアイランドドレッシング (小袋)	●	●																		●	●								
	ケチャップ																					●								
	マヨネーズ		●																			●								
中濃ソース																												●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。  
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。