

# 4・5・6月メニューアレルゲン表

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		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	ナシッコツ	フルーツイ	牛	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マナカダツミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				
6月																																	
朝食	オムレツ	●	●	●																		●											
	ホイルウィンナー																								●								
	きんぴら																								●								
	玉葱の味噌汁																								●								
	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	ささみしお巻きフライ	●																							●	●					●		
	白菜のうま煮	●																						●	●	●							
	ポテトサラダ	●	●	●																													
	わかめスープ																								●								
	千切りキャベツ																																
	オレンジ															●																	
	ごはん																																
	つぼ漬け	●																						●									
夕食	ドリンクサーバー																																
	照焼きハンバーグ	●		●																			●		●	●	●						
	フライドポテト（塩味）																																
	豆のイタリアンサラダ																																
	ミートソースパenne	●		●																			●		●	●	●						
	ほうれん草の味噌汁																																
	千切りキャベツ																																
	ゼリー（ぶどう&りんご）																														●		
共通	ごはん																																
	つぼ漬け	●																					●										
	ドリンクサーバー																																
	青じそドレッシング（小袋）	●																					●	●	●						●	●	
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																						●										
備考	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、ご利用日当日に、店頭のアレルゲン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。