

7・8・9 月メニューアレルギー表

国立室戸青少年自然の家

7月		特定原材料									特定原材料に準ずる品目																		
8月																													
9月																													
分類	NO.2	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	オムレツ	●	●	●																	●				●				
	ボイルウィンナー																							●					
	きんぴら																												
	玉葱の味噌汁																												
	コールスロー																												
	水菜																												
	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	ささみしそ巻きフライ	●																			●	●							
	白菜のうま煮	●																			●	●		●					
	ポテトサラダ	●	●	●																	●	●							
	わかめスープ																					●							
	コールスロー																												
	水菜																												
	オレンジ													●															
	ごはん																												
	つぼ漬け	●																			●								
	ドリンクサーバー																												
夕食	ハンバーグ 大根おろしソース	●		●													●				●	●		●					
	フライドポテト（塩味）																				●	●		●					
	豆のイタリアンサラダ																				●	●		●					
	ミートソースパスタ	●		●														●			●	●		●					
	ほうれん草の味噌汁																				●								
	コールスロー																												
	水菜																												
	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、ご利用日当日に、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。