

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.3									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	スクランブルエッグ	●	●	●																	●	●								
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●						
	ひじき煮	●																			●									
	白菜の味噌汁																				●									
	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	サバカレーカツ	●																			●	●								
	豚肉入り野菜炒め																							●						
	スパゲティサラダ	●	●																			●								
	青菜のすまし汁																													
	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	鶏肉の竜田揚げ	●	●																		●	●								
	蒸し焼売	●																			●	●		●						
	ごぼうのキャロットソースサラダ													●							●						●			
	野菜とビーフンの中華炒め																				●									
	わかめの味噌汁																				●									
	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。