

10・11・12月メニューアレルギー表



国立室戸青少年自然の家



10月		特定原材料									特定原材料に準ずる品目																			
11月																														
12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																				●									
	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	メンチカツ	●		●													●				●	●		●				●		
	回鍋肉	●																			●			●				●		
	パンブキンサラダ	●	●	●																	●									
	コーン入り中華スープ																					●								
	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	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													●							●						●			
	和風ツナスパゲティ	●																			●							●		
	大根の味噌汁																				●									
	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。