

1・2・3月メニューアレルゲン表

国立室戸青少年自然の家



分類	NO.1	特定原材料										特定原材料に準ずる品目																			
		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	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	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																														
昼食	ドリンクサーバー																														
	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																					●									
	コールスロー																														
	水菜																														
	オレンジ																	●													
	ごはん																														
	つぼ漬け	●																			●										
夕食	ドリンクサーバー																														
	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																														
共通	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)																				●		●								
	サウサンアイランドドレッシング(小袋)	●	●																		●										
	ケチャップ																														
朝食	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。