

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



		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																				
分類	NO.3	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	カナシユツ	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	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																															
昼食	ドリンクサーバー																															
	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																	●														
夕食	ごはん																															
	つぼ漬け	●																			●											
	ドリンクサーバー																															
	鶏肉の竜田揚げ	●	●																		●	●										
	蒸し焼壳	●																		●	●	●		●								
	ごぼうのキャロットソースサラダ															●					●											
	野菜とピーフンの中華炒め																															
	わかめの味噌汁																			●												
	コールスロー																				●											
	水菜																															
共通	ゼリー(ぶどう&りんご)																													●		
	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)																				●											
	サウサ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。