

# 4・5・6月メニューアレルギー表



国立室戸青少年自然の家



4月		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																			
5月																															
6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		●																												
	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	アジフライ	●																				●									
	回鍋肉	●																				●		●							
	マカロニサラダ	●	●																			●						●			
	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	ハムカツ	●	●	●																		●		●							
	蒸し焼売	●																				●		●							
	花野菜のイタリアンサラダ																					●		●							
	スパゲティナポリタン	●																				●									
	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。