

# 4・5・6月メニューアレルギー表



国立空戸青少年自然の家



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.2	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	オムレツ	●	●	●																	●										
	甘酢肉団子	●	●	●																		●		●							
	切干大根	●																				●									
	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	ささみそ巻きフライ	●																				●									
	肉豆腐	●															●					●									
	茄子のたたき	●																			●										
	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	デミグラスソースハンバーグ	●		●													●				●	●		●							
	フライドポテト(塩味)																														
	豆のキャロットソースサラダ													●							●							●			
	ガーリック Pasta	●																				●									
	ほうれん草の味噌汁																					●									
	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。