

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.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	野菜ときのこの蒸し和え	●	●	●																	●	●		●							
	ポイルウィナー																							●							
	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																														
ドリンクサーバー																															
昼食	メンチカツ	●		●													●				●	●		●							
	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													●																	
	ごはん																														
つぼ漬け	●																					●									
ドリンクサーバー																															
夕食	鶏肉の竜田揚げ	●	●																			●	●								
	ミートボール	●	●	●																		●	●		●						
	ポテトサラダ	●	●	●																		●									
	野菜とビーフンの中華炒め																					●									
	わかめの味噌汁																					●									
	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。