

7・8・9 月メニューアレルギー表

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.1									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	回鍋肉	●																			●	●		●				●	
	マカロニサラダ	●	●																		●			●					
	わかめスープ																					●							
	コールスロー																												
	水菜																												
	フルーチェ（みかん味）			●																							●		
	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。