

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.2									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	ささみしそ巻きフライ	●																			●	●							
	茄子のたたき	●																		●	●								
	コーン入り中華スープ																					●							
	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	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													●							●						●		
	ガーリックペンネ	●																			●								
	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。