

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.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	カシヨーナッツ	クルーイフルーツ	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	●	●	●																	●	●		●					
	ポイルウィンナー																							●					
	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	●		●													●				●	●		●					
	スパゲティサラダ	●	●																		●								
	青菜のすまし汁																												
	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	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。