

10・11・12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	フルーイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカ	ツ	ミ	ア	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	●																			●	●											
	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																					●											
	デミグラスソースハンバーグ	●		●																		●	●		●								
フライドポテト（塩味）																					●			●									
夕食	豆のキャロットソースサラダ													●							●										●		
	ガーリックパスタ	●																				●											
	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。