

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.3									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー	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	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。