

磐梯青少年交流の家 10・11・12 月メニュー7大アレルギー表

		No.1	7大アレルギー							No.2	7大アレルギー							No.3	7大アレルギー						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●					ポイルウイナー			●					白身フライ	●						
	おかず	スクランブル	●	●	●					オムレツ	●	●	●					スクランブル	●	●	●				
	おかず	ひじき煮								きんぴらごぼう								切干大根煮							
	おかず	納豆	●							納豆	●							納豆	●						
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	味噌汁	玉葱ときのこの味噌汁								白菜と玉葱の味噌汁								青菜と油揚げの味噌汁							
	漬物	たくあん								たくあん								たくあん							
	主食	白飯								白飯								白飯							
	主食	パン	●		●					パン	●		●					パン	●		●				
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
昼食	その他	ジャム								ジャム								ジャム							
	その他	マーガリン			●					マーガリン			●					マーガリン			●				
	麺類	きつねうどん	●							味噌ラーメン	●	●						たぬきうどん	●						
	おかず	コロッケ	●	●	●					チキンカツ	●	●	●					ビーマン肉詰めフライ	●						
	おかず	しめじのおかか和え								もやしときくらげの香味和え								小松菜のお浸し							
	おかず	カボチャの煮物								カリフラワーのカレー煮								ポテトのそぼろあん	●						
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	デザート	三色寒天ゼリー								パイン&みかん缶								杏にフルーツ			●				
	漬物	つぼ漬け	●							つぼ漬け	●							つぼ漬け	●						
	主食	白飯								白飯								白飯							
夕食	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
	おかず	豆乳シチュー								中華あんかけ	●							ハヤシライス	●						
	おかず	豚肉と野菜のビーフン	●							ミートソースパスタ	●		●					醤油焼きそば	●						
	おかず	照焼きハンバーグ	●	●	●					串カツ	●							蒸し焼売	●	●					
	おかず	アジフライ	●							肉団子の甘酢	●	●	●					フライドチキン	●	●	●				
	おかず	春雨サラダ								ごぼうサラダ	●	●	●					ポテトサラダ	●	●	●				
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	汁物	わかめとインゲンの味噌汁								小松菜とキャベツの味噌汁								ごぼうと人参の味噌汁							
	デザート	ぶどうゼリー								プリン			●					りんごゼリー							
	漬物	桜漬け								桜漬け								桜漬け							
フリードリンク	ドリンク	白飯								白飯								白飯							
	ドリンク	白飯								白飯								白飯							

		7大アレルギー						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ドレッシング類	フレンドレッシング		●					
	和風ドレッシング	●						
	ケチャップ							
	しょう油（小袋）	●						
	ソース（小袋）							

※調味料に関しては原材料が表示されております。ご確認ください

～アレルギー対応に関して～ （ハラル食・ベジタリアン等 含む）

※当店では安全にお食事をしていただくために
お持込みを推奨しております。
（代替食対応は行っておりません。）

- コンタミネーション（製造ラインや微量の混入）
の対応は出来兼ねます。ご了承ください
揚げ油や調理機材は共有で使用しております。

- 学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止の為
自己判断・または食材のお持ち込みを
お願いいたします。

- お持込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は
食堂でお預かりをいたします。
電子レンジも備えております。

● は豚肉や豚由来の成分が含まれるメニューとなります。

（ゼラチン・調理上のアルコール成分・漬物の酢等を含む）

※食堂で調べられる範囲で表記しております。ご了承ください。

※調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる場合は食材の持込みのお願いしております。予めご了承ください。