

館内食堂（標準食）メニュー アレルギー早見表

【月曜日、金曜日】朝食：豆腐チャンプルー 昼食：鶏肉の竜田揚げ丼 夕食：冷やし豚しゃぶ

		アレルゲン（食品中）							アレルゲン（調味料中）							
		卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他	卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他	
豆腐チャンプルー	豚小間							豚								
	木綿豆腐						○									
	キャベツ															
	もやし															
	人参															
	椎茸															
	いんげん															
	サラダ油															
	濃口醤油										○			○		
	食塩															
	こしょう															
	花かつお															
ハッシュドポテト	ハッシュドポテト															
	サラダ油															
ブロッコリーサラダ	トマトケチャップ															
	ブロッコリー															
	たまねぎ															
	カーネルコーン															
味噌汁	ノンオイル青じそドレッシング									○				○	鶏・豚・りんご	
	うずまさ麩				○											
	青葱カット															
	白味噌(だし入)													○		
ご飯	かつおだし(顆粒)															
	精白米															
漬物	つぼ漬け										○			○		
	精白米															
鶏肉の竜田揚げ丼	鶏もも角切							鶏								
	濃口醤油									○				○		
	料理酒															
	おろしにんにく															
	おろし生姜															
	砂糖															
	料理酒															
	片栗粉															
	サラダ油															
	濃口醤油										○			○		
	砂糖															
	料理酒															
	片栗粉															
	キャベツ															
	サニーレタス															
	かいわれ															
	南瓜のいとこ煮	南瓜														
		小豆														
砂糖																
濃口醤油											○			○		
薄口醤油											○			○		
みりん																
味噌汁	かつおだし(顆粒)															
	白菜															
	人参															
	青ねぎカット															
オレンジゼリー	白味噌(だし入)													○		
	かつおだし(顆粒)															
冷やし豚しゃぶ	オレンジゼリー							りんご、オレンジ								
	豚肩ロース							豚								
夏野菜のかき揚げ	レタス															
	キャベツ															
	胡瓜															
	トマト															
	カーネルコーン															
	ほん酢											○			○	
	たまねぎ															
	南瓜															
	人参															
	むき枝豆							○								
	天ぷら粉				○											
	みりん															
大豆のいそ煮	大豆水煮							○								
	きざみ油揚げ							○								
	人参															
	こんにやく															
	サラダ油															
	砂糖															
	濃口醤油										○			○		
	薄口醤油										○			○		
	料理酒															
	みりん															
	かつおだし(顆粒)															
	味噌汁	いんげん														
小松菜																
人参																
青ねぎカット																
ご飯	白味噌(だし入)													○		
	かつおだし(顆粒)															
バイン缶	精白米															
	バイン缶															

※アレルゲン表記は表示義務のある7品目と表示奨励のある20品目のみとなっております。

館内食堂（標準食）メニュー アレルギー早見表

【火曜日・土曜日】朝食：鮭のムニエル 昼食：牛ごぼう丼 夕食：ポークチャップ

		アレルギー（食品中）							アレルギー（調味料中）							
		卵	乳	小麦	えび かに	落花生	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生	大豆	その他	
鮭のムニエル	鮭							さけ								
	食塩															
	こしょう															
	小麦粉			○												
サラダ	サラダ油															
	キャベツ															
	レタス															
	トマト															
厚揚げのそぼろあん	卓上ノンオイル青じそドレッシング										○			○	鶏・豚・りんご	
	厚揚げ						○									
	サラダ油															
	豚挽き肉							豚								
	たまねぎ															
	人参															
	砂糖															
	薄口醤油										○			○		
	料理酒															
	みりん															
	おろし生姜															
	片栗粉															
	味噌汁	グリーンピース														
カットわかめ																
青ねぎカット																
白味噌(だし入)															○	
ご飯	かつおだし(顆粒)															
	精白米															
牛ごぼう丼	漬物										○			○		
	千切大根漬															
	精白米															
	牛バラ+モモ							牛								
	ささがきごぼう															
	たまねぎ															
	濃口醤油										○			○		
	砂糖															
	みりん															
	料理酒															
小松菜の煮浸し	かつおだし(顆粒)															
	絹さや															
	小松菜															
	人参															
	きざみ油揚げ						○									
	砂糖															
味噌汁	薄口醤油										○			○		
	みりん															
	かつおだし(顆粒)															
	さつまいも															
	人参															
イチゴゼリー	青ねぎカット															
	白味噌(だし入)														○	
	かつおだし(顆粒)															
	りんご															
ポークチャップ	豚ももスライス							豚								
	たまねぎ															
	トマトピューレ															
	トマトケチャップ															
	ウスターソース															
	砂糖															
	料理酒															
	ガラスープ(顆粒)															鶏
	塩こしょう															
	片栗粉															
	ブロccoli															
	白身フライ			○												
	大根サラダ	サラダ油														
卓上ウスターソース																
レモン																
レタス																
トマト																
卓上ノンオイル青じそドレッシング											○			○	鶏・豚・りんご	
スープ	大根															
	人参															
	胡瓜															
	マリネドレッシング													○	りんご	
	たまねぎ															
ご飯	人参															
	ガラスープ(顆粒)														鶏	
	食塩															
	ドライパセリ															
黄桃缶	精白米															
	黄桃缶							もも								

※アレルギー表記は表示義務のある7品目と表示奨励のある20品目のみとなっております。

館内食堂（標準食）メニュー アレルギー早見表

【水曜日、日曜日】朝食：星のハンバーグ 昼食：チキンピラフ 夕食：揚げ魚の野菜あんかけ

		アレルギー（食品中）							アレルギー（調味料中）						
		卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他	卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他
星のハンバーグ	星のハンバーグ						○	鶏・豚							
	サラダ油														
	トマトケチャップ														
	ウスターソース														
	砂糖														
野菜ソテー	キャベツ														
	人参														
	ピーマン														
	サラダ油														
	ガラスープ(顆粒)														鶏
	食塩														
切干大根の煮物	切干大根煮(惣菜)										○			○	さば
	ほうれん草のお浸し										○			○	
味噌汁	濃口醤油										○			○	
	花かつお														
	小町麩			○											
	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)													○	
ごはん	かつおだし(顆粒)														
	精白米														
漬物	しばかつぼ										○			○	
	たまねぎ														
チキンピラフ	精白米														
	鶏肉							鶏							
	たまねぎ														
	人参														
	マッシュルーム														
	グリーンピース														
	サラダ油														
	ガラスープ(顆粒)														鶏
	濃口醤油										○			○	
	料理酒														
	食塩														
	こしょう														
	ドライバセリ														
	星のポテト	星形ポテト													
サラダ油															
ワカメスープ	レタス														
	卓上ノンオイル青じそドレッシング										○			○	鶏・豚・りんご
	カットわかめ														
	カーネルコーン														
	ガラスープ(顆粒)														鶏
はちみつレモンゼリー	濃口醤油										○			○	
	食塩														
揚げ魚の野菜あんかけ	はちみつレモンゼリー														
	スケソウダラ														
	食塩														
	片栗粉														
	サラダ油														
	たまねぎ														
	人参														
	白菜														
	干椎茸														
	濃口醤油										○			○	
	料理酒														
	砂糖														
	みりん														
	かつおだし(顆粒)														
	片栗粉														
	絹さや														
	がんもの煮物	がんもどき						○							
大根															
人参															
濃口醤油											○			○	
薄口醤油											○			○	
砂糖															
みりん															
料理酒															
かつおだし(顆粒)															
オクラの土佐和え	いんげん														
	おくら														
	えのき茸														
	薄口醤油										○			○	
味噌汁	みりん														
	花かつお														
	たまねぎ														
	人参														
	青ねぎカット														
ごはん	白味噌(だし入)													○	
	かつおだし(顆粒)														
みかん缶	精白米														
	みかん缶														

※アレルギー表記は表示義務のある7品目と表示奨励のある20品目のみとなっております。

館内食堂（標準食）メニュー アレルギー一見表

【木曜日】朝食：鶏肉の照焼き 昼食：葱塩豚カルピ丼 夕食：肉じゃが

		アレルゲン（食品中）							アレルゲン（調味料中）						
		卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他	卵	乳	小麦	えびかに	落花生	大豆	その他
鶏肉の照焼き	鶏もも切身							鶏							
	濃口醤油										○			○	
	みりん														
	料理酒														
	サラダ油														
いんげんとコーンのソテー	いんげん														
	玉葱														
	カーネルコーン														
	サラダ油														
	塩こしょう														
ポテトフライ	薄口醤油										○			○	
	ポテトフライ														
	サラダ油														
サラダ	トマトケチャップ														
	キャベツ														
	人参														
	レタス														
味噌汁	卓上ノンオイル青じそドレッシング										○			○	鶏・豚・りんご
	カットわかめ														
	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)													○	
ご飯	かつおだし(顆粒)														
	精白米														
葱塩豚カルピ丼	漬物										○			○	
	精白米														
	豚バラスライス							豚							
	たまねぎ														
	長葱														
	もやし														
	塩ダレ													○	ごま・ゼラチン
	片栗粉														
	サラダ油														
	青ねぎ														
春雨の酢の物	緑豆春雨														
	胡瓜														
	人参														
	きくらげ														
	砂糖														
	濃口醤油										○			○	
	酢										○				
中華スープ	チンゲン菜														
	人参														
	ガラスープ(顆粒)														鶏
	濃口醤油										○			○	
	食塩														
グレープゼリー	グレープゼリー						りんご								
肉じゃが	じゃがいも														
	牛バラスライス							牛							
	たまねぎ														
	人参														
	白滝(糸こんにゃく)														
	グリーンピース														
	サラダ油														
	濃口醤油										○			○	
	砂糖														
	みりん														
	料理酒														
竹輪の磯部揚げ	かつおだし(顆粒)														
	ちくわ														
	青のり														
	天ぷら粉			○											
	サラダ油														
	レタス														
胡瓜の酢の物	卓上ノンオイル青じそドレッシング										○			○	鶏・豚・りんご
	胡瓜														
	カットわかめ														
	酢										○				
	砂糖														
	薄口醤油										○			○	
	食塩														
味噌汁	大根														
	しめじ														
	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)													○	
	かつおだし(顆粒)														
ご飯	精白米														
黄桃缶	黄桃缶						もも								

※アレルゲン表記は表示義務のある7品目と表示奨励のある20品目のみとなっております。