

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：チキングリル 昼食：牛ごぼう丼 夕食：豚肉のすき煮風

		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
朝 食	チキングリル	鶏もも切身						鶏							
		食塩													
		こしょう													
		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													
	ポテトフライ	ナチュラルカットポテト													
		サラダ油													
		トマトケチャップ													
		ブロッコリー													
	サラダ	人参													
		レタス													
		卓上マリネドレッシング												○	りんご
		味噌汁	カットわかめ												
	味噌汁	青ねぎカット													
		白味噌（だし入）												○	
		かつおだし（顆粒）													
		ご飯	精白米												
漬物	千切大根漬								○			○			
昼 食	牛ごぼう丼	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）													
		網さや													
		小松菜													
		人参													
		きざみ油揚げ						○							
		砂糖													
		薄口醤油									○			○	
		みりん													
	味噌汁	かつおだし（顆粒）													
		さつまいも													
		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）														
	オレンジゼリー														
	りんご、オレンジ														
夕 食	豚肉のすき煮風	豚肩ロース						豚							
		木綿豆腐						○							
		白菜													
		人参													
		椎茸													
		白滝（糸こんにゃく）													
		水菜													
		濃口醤油									○			○	
		薄口醤油									○			○	
		みりん													
		料理酒													
		白身魚フライ	かつおだし（顆粒）												
	食塩														
	青ねぎ														
	白身フライ							○							
	サラダ油														
	サニーレタス														
	卓上ウスターソース													○	りんご
	ご飯		精白米												
	バイン缶	バイン缶													

※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 アレルギー早見表

【火曜日・土曜日】朝食：照焼きハンバーグ 昼食：焼き鳥丼 夕食：とんかつ

		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	
朝 食	照焼きハンバーグ	星のハンバーグ						○	鶏・豚							
		濃口醤油									○			○		
		みりん														
		料理酒														
		砂糖														
	キャベツとツナのソテー	片栗粉														
		キャベツ														
		ツナフレーク												○		
		人参														
		ピーマン														
		サラダ油														
		ガラスープ（顆粒）													鶏	
	南瓜のいとこ煮	食塩														
		こしょう														
		南瓜														
		小豆														
		砂糖														
	大根サラダ	濃口醤油										○			○	
		薄口醤油										○			○	
		みりん														
かつおだし（顆粒）																
味噌汁	大根															
	胡瓜															
	人参															
	卓上ノンオイル青じそドレッシング															
ご飯	小町麩				○									○	鶏・豚・りんご	
	青ねぎカット															
	白味噌（だし入）													○		
	かつおだし（顆粒）															
漬物	精白米															
	つぼ漬け													○	○	
昼 食	焼き鳥丼	精白米														
		鶏もも角切													鶏	
		濃口醤油													○	○
		みりん														
		砂糖														
		料理酒														
		キャベツ														
	白菜のぼん酢和え	サニーレタス														
		青ねぎ														
		白菜														
		しめじ														
	味噌汁	人参													○	○
		ポン酢														
		かいわれ														
		小松菜														
	イチゴゼリー	人参														
青ねぎカット																
白味噌（だし入）														○		
かつおだし（顆粒）																
夕 食	とんかつ	イチゴゼリー														りんご
		ローズとんかつ				○										○
		豚														
		サラダ油														
		とんかつソース														りんご
		レタス														
		キャベツ														
	人参															
	かわり金平	トマト														
		卓上ノンオイル青じそドレッシング													○	○
鶏挽き肉															鶏	
ごぼう																
胡瓜の酢の物	人参															
	白滝（糸こんにゃく）															
	大豆水煮							○								
	砂糖															
	濃口醤油													○		
	サラダ油													○		
	かつおだし（顆粒）															
味噌汁	いんげん															
	胡瓜															
	カットわかめ															
	酢													○		
ご飯	砂糖															
	薄口醤油													○		
	食塩															
	たまねぎ															
みかん缶	人参															
	青ねぎカット															
	白味噌（だし入）													○		
	かつおだし（顆粒）															
	精白米															

※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：鮭の塩焼き 昼食：中華丼 夕食：牛肉のトマト煮込み

		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
朝 食	鮭の塩焼き	鮭						さけ							
		食塩													
	焼厚揚げ	厚揚げ						○							
		濃口醤油									○			○	
	肉団子のケチャップ煮	チキンボール		○	○			○	鶏・豚						
		たまねぎ													
		人参													
		食塩													
		こしょう													
		トマトケチャップ													
		ドライバセリ													
	ほうれん草のお浸し	ほうれん草													
		濃口醤油									○			○	
		花かつお													
味噌汁	うずまき麩			○											
	青葱カット														
	白味噌												○		
	かつおだし（顆粒）														
ご飯	精白米														
漬物	さくら漬									○			○		
昼 食	中華丼	精白米													
		豚小間							豚						
		いか							いか						
		むきえび				えび○									
		白菜													
		たまねぎ													
		たけのこ水煮													
		人参													
		きくらげスライス													
		絹さや													
		サラダ油													
		濃口醤油									○			○	
		おろし生姜													
		おろしにんにく													
		ガラスープ（顆粒）													鶏
		ごま油													ごま
	片栗粉														
	揚げ餃子	餃子			○			○	鶏・豚						ごま
		サラダ油													
		キャベツ													
		卓上ノンオイル青じそドレッシング									○			○	鶏・豚・りんご
	ワカメスープ	カットわかめ													
		たまねぎ													
ガラスープ（顆粒）														鶏	
濃口醤油										○			○		
グレープゼリー	グレープゼリー						りんご								
夕 食	牛肉のトマト煮込み	牛小間						牛							
		じゃがいも													
		たまねぎ													
		人参													
		サラダ油													
		トマトソース												○	
		トマトケチャップ													
		ウスターソース													
		食塩													
		ガラスープ													鶏
	片栗粉														
	コーンサラダ	ブロッコリー													
		サニーレタス													
		レタス													
胡瓜															
ご飯	人参														
	カーネルコーン														
	卓上ノンオイル青じそドレッシング									○			○	鶏・豚・りんご	
	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。

館内食堂（標準食）メニュー アレルギー早見表

【木曜日】朝食：ジャーマンポテト 昼食：葱塩豚カルビ丼 夕食：揚げ魚の野菜あんかけ

		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	
朝 食	ジャーマンポテト	乱切りポテト														
		たまねぎ														
		ライトツナフレーク													○	
		サラダ油														
		ガラスープ（顆粒）														鶏
		食塩														
		こしょう														
		薄口醤油										○			○	
	ポークウインナー	ポークウインナー			○				○	豚						
		サラダ油														
		トマトケチャップ														
	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー														
		たまねぎ														
		カーネルコーン														
		トマト														
	味噌汁	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）														○		
ごはん 漬物	精白米															
	しばかっぱ										○			○		
昼 食	葱塩豚カルビ丼	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														
	春雨の酢の物	青ねぎ														
		緑豆春雨														
		胡瓜														
		人参														
		きくらげ														
	中華スープ	砂糖														
		濃口醤油										○			○	
		酢										○				
		チンゲン菜														
		人参														
はちみつレモンゼリー	ガラスープ（顆粒）														鶏	
	濃口醤油										○			○		
	食塩															
	はちみつレモンゼリー															
夕 食	揚げ魚の野菜あんかけ	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														
	がんもの漬物	砂糖														
		みりん														
		かつおだし（顆粒）														
		片栗粉														
		絹さや														
		がんもどき									○					
		大根														
		人参														
小松菜の煮浸し	濃口醤油										○			○		
	薄口醤油										○			○		
	砂糖															
	みりん															
	かつおだし（顆粒）															
	いんげん															
味噌汁	小松菜															
	人参															
	砂糖															
	薄口醤油											○		○		
ごはん みかん缶	みりん															
	かつおだし（顆粒）															
	味噌汁															
	南瓜															
みかん缶	しめじ															
	青ねぎカット															
	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。