

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													
		薄口醤油									○			○	
	サラダ	ブロッコリー													
		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													
		青ねぎカット													
		白味噌（だし入）												○	
	ご飯	精白米													
漬物										○			○		
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													
	味噌汁	きざみ油揚げ						○							
		砂糖													
		薄口醤油									○			○	
		みりん													
	オレンジゼリー	かつおだし（顆粒）													
		さつまいも													
		人参													
		青ねぎカット													
夕 食	豚肉のすき煮風	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							
		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									○			○	
白身魚フライ	みりん														
	料理酒														
	かつおだし（顆粒）														
	食塩														
ご飯	青ねぎ														
	白身フライ						○								
	サラダ油														
	サニーレタス														
バイン缶	卓上ウスターソース												○	りんご	
	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

【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）														
	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				○									○		
	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												○	○	
		ポンス														
		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）													○		
夕 食	とんかつ	かつおだし（顆粒）														
		イチゴゼリー														
		りんご														
		鶏														
		濃口醤油														
		みりん														
		砂糖														
	かわり金平	鶏挽き肉														
		ごぼう														
		人参														
味噌汁	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）															
	いんげん															
胡瓜の酢の物	カツトわかめ															
	酢															
	砂糖															
	薄口醤油													○		
味噌汁	食塩															
	たまねぎ															
	人参															
	青ねぎカット															
ご飯	白味噌（だし入）													○		
	かつおだし（顆粒）															
	精白米															
みかん缶	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	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													
		ドライパセリ													
	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													
	ワカメスープ	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													
		たまねぎ													
ガラスープ（顆粒）														鶏	
グレーゼリー	濃口醤油									○			○		
	食塩														
グレーゼリー	グレーゼリー						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													
人参															
ご飯	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	
ご飯	精白米														
黄桃缶	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

【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	ドライバセリ														
		ポークウインナー			○				○	豚						
		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	トマト														
		ノンオイル青じそドレッシング														
		カットわかめ										○			○	鶏・豚・りんご
青ねぎカット																
ごはん	白味噌(だし入)													○		
	かつおだし（顆粒）															
	精白米															
昼 食	葱塩豚カルビ丼	しばかっぱ												○		
		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														
	春雨の酢の物	サラダ油														
		青ねぎ														
		緑豆春雨														
		胡瓜														
		人參														
		きくらげ														
	中華スープ	砂糖														
		濃口醤油										○			○	
		酢										○				
		チンゲン菜														
はちみつレモンゼリー	人參															
	ガラスープ（顆粒）														鶏	
	濃口醤油										○			○		
	食塩															
夕 食	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														
		人參														
		白菜														
		干椎茸														
		濃口醤油										○			○	
		料理酒														
		砂糖														
	がんもの煮物	みりん														
		かつおだし（顆粒）														
		片栗粉														
		絹さや														
		がんもどき							○							
		大根														
小松菜の煮しめ	人參															
	濃口醤油										○			○		
	薄口醤油										○			○		
	砂糖															
	みりん															
	料理酒															
	かつおだし（顆粒）															
	いんげん															
味噌汁	小松菜															
	人參															
	砂糖															
	薄口醤油										○			○		
ごはん	みりん															
	かつおだし（顆粒）															
	南豆腐															
	しめじ															
みかん缶	青ねぎカット															
	白味噌(だし入)													○		
	かつおだし（顆粒）															
	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。