

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:春雨と牛肉の中華炒め 昼食:ソースカツ丼 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 (ピーナツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生 (ピーナツ)	大豆	その他
朝 食	春雨と牛肉の中華炒め	牛小間						牛							
		緑豆春雨													
		人参													
		たまねぎ													
		ピーマンスライス													
		椎茸													
		サラダ油													
		おろしにんにく													
		おろし生姜													
		砂糖													
	濃口醤油									○			○		
	ポテトフライ	ポテトフライ													
		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	うずまき麩			○											
	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	つぼ漬け								○			○			
昼 食	ソースカツ丼	精白米													
		キャベツ													
		ロースとんかつ			○			○ 豚							
		サラダ油													
		ソースカツ丼のタレ								○			○	りんご・鶏・豚	
		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															
白味噌(だし入)												○			
イチゴゼリー	かつおだし(顆粒)														
	イチゴゼリー														
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													
	砂糖														
	金平レンコン	みりん													
		かつおだし(顆粒)													
		片栗粉													
		絹さや													
れんこん															
ブロッコリーの土佐和え	豚小間												豚		
	人参														
	料理酒														
	みりん														
	砂糖														
	濃口醤油								○			○			
	サラダ油														
	いんげん														
	ブロッコリー														
	濃口醤油								○			○			
味噌汁	みりん														
	花かつお														
	たまねぎ														
	人参														
ご飯	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)											○			
パイン缶	精白米														
	パイン缶														

※ 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21品目のみとなっております。
 ※ 製造ラインもしくは同一工場における工程でのアレルギー物質の確認等は対応いたしかねます。
 ※ 推奨品目は、包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。

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:牛ごぼう丼 夕食:豚肉の生姜焼き&白身フライ

		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 (ピーナツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生 (ピーナツ)	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													
	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													
	ハッシュドポテト	薄口醤油									○			○	
		ハッシュドポテト													
		サラダ油													
	コールスローサラダ	トマトケチャップ													
		キャベツ													
レタス															
味噌汁	人参														
	卓上マリネ風ドレッシング														
	かつわかめ														
ご飯	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)												○		
	かつおだし(顆粒)														
昼食	牛ごぼう丼	精白米													
		しばかつば								○			○		
		精白米													
		牛バラ+モモ						牛							
		ささがきごぼう													
	小松菜の煮浸し	たまねぎ													
		濃口醤油								○			○		
		砂糖													
		みりん													
		料理酒													
	味噌汁	かつおだし(顆粒)													
		絹さや													
		小松菜													
		人参													
		きざみ油揚げ						○							
オレンジゼリー	砂糖														
	薄口醤油								○			○			
	みりん														
	かつおだし(顆粒)														
	大根														
夕食	豚肉の生姜焼き &白身フライ	人参													
		青ねぎカット													
		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							
	大豆のいそ煮	豚もも						豚							
		たまねぎ													
		砂糖													
		濃口醤油								○			○		
		料理酒													
	大根サラダ	おろし生姜													
		サラダ油													
		白身フライ			○		○								
		サラダ油													
		卓上ウスターソース													
スープ	レタス														
	サニーレタス														
	トマト														
	卓上マリネ風ドレッシング														
	大豆水煮						○								
大根サラダ	ひじき														
	きざみ油揚げ						○								
	人参														
	こんにゃく														
	サラダ油														
スープ	砂糖														
	濃口醤油								○			○			
	薄口醤油								○			○			
	料理酒														
	みりん														
ご飯	かつおだし(顆粒)														
	いんげん														
	大根														
	胡瓜														
	人参														
黄桃缶	マリネドレッシング(大豆・りんご)											○	りんご		
	たまねぎ														
	人参														
	ガラスープ(顆粒)													鶏	
	食塩														
ドライパセリ															
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21品目のみとなっております。
 ※ 製造ラインもしくは同一工場における工程でのアレルギー物質の確認等は対応いたしかねます。
 ※ 推奨品目は、包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。

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: 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 (ピーナツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生 (ピーナツ)	大豆	その他
朝 食	鮭の塩焼き							さけ							
		食塩													
	厚揚げのそぼろあん	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													
		グリーンピース													
	サラダ	キャベツ													
		人参													
		フロッキー													
		卓上マリネ風ドレッシング													
味噌汁	小町麩			○											
	青葱カット														
	白味噌												○		
	かつおだし(顆粒)														
ご飯	精白米														
漬物	千切大根漬								○				○		
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)													
		ごま油												鶏 ごま	
		片栗粉													
	揚げ餃子	餃子			○		○	鶏・豚							
	サラダ油														
	キャベツ														
	卓上マリネ風ドレッシング														
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							○				○			
	食塩														
グレープゼリー	グレープゼリー						りんご								
夕 食	肉じゃが	じゃがいも													
		牛バラ					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													
		かつおだし(顆粒)													
	野菜のかき揚げ ~米粉使用~	ムキ玉葱													
		ささがきごぼう													
		人参													
		糸みつば													
		米粉													
		サラダ油													
	薄口醤油							○				○			
	みりん														
	かつおだし(顆粒)														
小松菜のゆかり和え	小松菜														
	人参														
	ゆかり														
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														
みかん缶	みかん缶														

※ 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21品目のみとなっております。
 ※ 製造ラインもしくは同一工場における工程でのアレルギー物質の確認等は対応いたしかねます。
 ※ 推奨品目は、包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。

館内食堂(標準食)メニュー アレルギー早見表

【木曜日】朝食:チキングリル 昼食:葱塩豚カルビ丼 夕食:鶏の竜田揚げ

		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 (ピーナツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生 (ピーナツ)	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													
	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													
	ツナとじゃが芋の ケチャップ煮	乱切りポテト													
		たまねぎ													
		ツナフレーク													○
		食塩													
	味噌汁	こしょう													
		トマトケチャップ													
		ブロッコリー													
		カットわかめ													
ご飯	精白米														
	漬物														
	さくら漬														
昼食	葱塩豚カルビ丼	精白米													
		豚バラスライス													
		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													
		コーン													
ガラスープ(顆粒)														鶏	
濃口醤油														○	
食塩															
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー														
夕食	鶏の竜田揚げ	鶏もも角切													
		濃口醤油												○	
		料理酒													
		みりん													
		おろし生姜													
		片栗粉													
		サラダ油													
		レタス													
		キャベツ													
		人参													
	卓上マリネ風ドレッシング														
	切干大根の炒め煮	切り干し大根													
		きざみ油揚げ						○							
		人参													
		サラダ油													
		薄口醤油													○
		砂糖													
		みりん													
胡瓜の中華和え	料理酒														
	いんげん														
	胡瓜														
	カットわかめ														
	ごま油													○	
味噌汁	薄口醤油													○	
	酢													○	
	砂糖														
	小松菜														
ご飯	人参														
	青ねぎカット														
	白味噌(だし入)													○	
黄桃缶	黄桃缶														

※ 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21品目のみとなっております。
 ※ 製造ラインもしくは同一工場における工程でのアレルギー物質の確認等は対応いたしかねます。
 ※ 推奨品目は、包装時の表示記載のみでの対応とさせていただきます。