

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:照焼きハンバーグ 昼食:そばろ井 夕食:ビーフシチュー

		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(ピーナッツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えびかに	落花生(ピーナッツ)	大豆	その他
朝食	照焼きハンバーグ	星のハンバーグ						○	鶏肉・豚肉						
		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													
		たまねぎ													
		カーネルコーン													
		サラダ油													
		塩こしょう													
	ポテトフライ	ナチュラルカットポテト									○			○	
		トマトケチャップ													
	大根サラダ	大根													
		胡瓜													
		卓上マリネドレッシング												○	りんご
味噌汁	小町麩			○											
	青ねぎカット														
	白味噌(だし入り)												○		
ご飯	精白米														
	漬物									○			○		
昼食	そばろ井	精白米													
		鶏挽き肉(もも)						鶏							
		たまねぎ													
		サラダ油													
		濃口醤油									○			○	
		砂糖													
		みりん													
		料理酒													
		おろし生姜													
		人参													
	南瓜のいとこ煮	南瓜													
		小豆									○			○	
		砂糖													
		濃口醤油									○			○	
		みりん									○			○	
味噌汁	小松菜カット														
	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	オレンジゼリー						オレンジ・りんご								
夕食	ビーフシチュー	牛小間						牛							
		じゃがいも													
		たまねぎ													
		人参													
		食塩													
	コーンサラダ	レタス								○	○			○	鶏・豚
		胡瓜													
		人参													
		カーネルコーン													
		卓上減塩フレンチドレッシング													
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: ジャーマンポテト 昼食: ピラフ 夕食: すき焼き煮

		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 (ピーナッツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えび かに	落花生 (ピーナッツ)	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油漬														
		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	ドライパセリ														
		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	卓上減塩フレンチドレッシング														
		カットわかめ														
		青ねぎカット														
白味噌(だし入)															○	
かつおだし(顆粒)																
ご飯 漬物	精白米															
	しばかっぱ										○			○		
昼食	ピラフ	精白米														
		キャベツ														
		鶏挽き肉(もも)							鶏							
		人参														
		青ねぎカット														
		サラダ油														
		ガラスープ(顆粒)														鶏
		薄口醤油												○		○
		食塩														
		こしょう														
	揚げ餃子	餃子			○			○	鶏・豚・ごま							
		サラダ油														
		キャベツ														
	中華スープ	卓上減塩フレンチドレッシング														
		チンゲン菜														
		人参														
		ガラスープ(顆粒)														鶏
	グレーゼリー	濃口醤油											○		○	
食塩																
夕食	すき焼き煮	グレーゼリー						りんご								
		牛小間							牛							
		木綿豆腐						○								
		白菜														
		白滝(糸こんにゃく)														
		人参														
		たまねぎ														
		椎茸														
		砂糖														
		濃口醤油												○		○
	みりん															
	ほうれん草のお浸し	料理酒														
青ねぎ																
ご飯 パイン缶	ほうれん草															
	濃口醤油											○		○		
	花かつお															
	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

【水曜日・日曜日】朝食: 鮭のムニエル 昼食: 葱塩豚カルビ丼 夕食: 鶏の照り焼き

		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(ピーナッツ)	大豆	その他	卵	乳	小麦	えびかに	落花生(ピーナッツ)	大豆	その他
朝食	鮭のムニエル	鮭													
		食塩													
		こしょう													
		小麦粉			○										
		サラダ油													
	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													
	白菜のぼん酢和え	ドライバセリ													
		白菜													
しめじ															
人参															
味噌汁	ぼん酢									○			○		
	かいわれ														
	うずまき麩			○											
	青ねぎ														
ご飯	白味噌(だし入り)												○		
	かつおだし(顆粒)														
漬物	精白米									○			○		
昼食	葱塩豚カルビ丼	さくら漬													
		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													
	小松菜のゆかり和え	精白米													
		小松菜													
		人参													
	味噌汁	ゆかり													
		さつまいも													
人参															
青ねぎ													○		
イチゴゼリー	白味噌(だし入)														
	かつおだし(顆粒)														
夕食	鶏の照り焼き	イチゴゼリー						りんご							
		鶏もも						鶏							
		濃口醤油									○			○	
		料理酒													
		みりん													
		サラダ油													
		レタス													
		キャベツ													
		人参													
		トマト													
	野菜とウインナーのソテー	卓上減塩フレンチドレッシング													
		グリーンアスパラ													
		もやし													
		ポークウインナー			○			○	豚						
		サラダ油													
胡瓜の酢の物	薄口醤油									○			○		
	食塩														
	こしょう														
	砂糖														
	薄口醤油									○			○		
	食塩														
	味噌汁	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:春雨と牛肉の中華炒め 昼食:ソースカツ丼 夕食:揚げ魚のケチャップソース

		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	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																
		雑豆																
		サラダ油																
		おろしにんにく																
		おろし生姜																
		砂糖																
		濃口醤油																
		小松菜																
		人参																
		きざみ油揚げ																
		砂糖																
		薄口醤油																
		みりん																
		かつおだし(顆粒)																
ハッシュドポテト																		
ハッシュドポテト																		
サラダ油																		
トマトケチャップ																		
フロッコリー																		
グリーンサラダ																		
人参																		
レタス																		
卓上減塩フレンチドレッシング																		
味噌汁																		
精白米																		
カットワカメ																		
青ねぎカット																		
白味噌(だし入り)																		
かつおだし(顆粒)																		
ご飯																		
漬物																		
昼 食	ソースカツ丼	精白米																
		キャベツ																
		手作りローションカツ																
		サラダ油																
		ソースカツ丼のタレ																
		かわわれ																
		切り干し大根																
		きざみ油揚げ																
		人参																
		サラダ油																
		濃口醤油																
		砂糖																
		みりん																
		料理酒																
		いんげん																
		たまねぎ																
		カットワカメ																
		かつおだし(顆粒)																
薄口醤油																		
食塩																		
みりん																		
はちみつレモンゼリー																		
揚げ魚のケチャップソース																		
揚げ魚																		
片栗粉																		
サラダ油																		
たまねぎ																		
ピーマンスライス																		
おろし生姜																		
おろしにんにく																		
トマトケチャップ																		
みりん																		
砂糖																		
濃口醤油																		
片栗粉																		
レタス																		
フロッコリー																		
トマト																		
卓上減塩フレンチドレッシング																		
夕 食	ビーワン炒め	ビーワン																
		豚小間																
		たまねぎ																
		キザミくらげ																
		ピーマンスライス																
		人参																
		サラダ油																
		薄口醤油																
		みりん																
		塩こしょう																
		ガラスープ(顆粒)																
		ごま油																
		大豆のいそ煮																
		大豆水煮																
		ひじき																
		きざみ油揚げ																
		人参																
		つきこんにやく(黒)																
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)																		
いんげん																		
スープ																		
ミックスベジタブル																		
ガラスープ(顆粒)																		
食塩																		
ドライハセリ																		
ご飯																		
ハイン缶																		

※ 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。