

館内食堂(標準食)メニュー アレルギー早見表

【Aメニュー】1日目午前入所時の昼食:牛ごぼう丼

		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
(1日目)昼食	牛ごぼう丼	精白米													
		牛バラ+モモスライス							牛						
		ささがきごぼう													
		ムキ玉葱													
		濃口醤油									○			○	
		砂糖													
		みりん風調味料													
		料理酒													
		かつおだし(顆粒)													
	絹さや														
	小松菜の煮浸し	小松菜カット													
		人参													
		きざみ油揚げ						○							
		砂糖													
		薄口醤油									○			○	
	味噌汁	みりん風調味料													
		かつおだし(顆粒)													
		ムキ玉葱													
		人参													
		青ねぎ													
	グレーゼリー	白味噌(だし入)												○	
かつおだし(顆粒)															
グレーゼリー								りんご							

※ 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是对应いたしかねます。  
 ※ 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

【Aメニュー】1日目夕食:鶏のからあげ 2日目朝食:星のハンバーグ 昼食:ソースカツ丼

		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
(1日目) 夕食	鶏のからあげ	鶏もも						鶏							
		料理酒													
		濃口醤油									○			○	
		食塩													
		片栗粉													
		おろし生姜													
		おろしにんにく													
		サラダ油													
		レタス													
		キャベツ													
		人参													
		トマト													
		ドレッシング(卓上提供)													
	ビーフン炒め	ビーフン													
		豚小間						豚							
		ムキ玉葱													
		キザミきくらげ													
		ピーマン													
		人参													
		サラダ油													
薄口醤油										○			○		
南瓜の煮物	みりん風調味料														
	塩こしょう														
	ガラスープ(顆粒)													鶏	
	ごま油													ごま	
味噌汁	ご飯														
	精白米														
	ハイン缶														
	ハイン缶詰														
	星のハンバーグ						○ 鶏・豚								
(2日目) 朝食	星のハンバーグ	サラダ油													
		トマトケチャップ													
		ウスターソース													
	野菜ソテー	砂糖													
		キャベツ													
		人参													
		ピーマン													
		サラダ油													
	ポテトフライ	ガラスープ(顆粒)													鶏
		食塩													
こしょう															
レタスサラダ	ナチュラルカットポテト														
	サラダ油														
味噌汁	トマトケチャップ														
	レタス														
	胡瓜														
	人参														
ソースカツ丼	ドレッシング(卓上提供)														
	カットわかめ														
	青ねぎ														
(2日目) 昼食	ソースカツ丼	白味噌(だし入)											○		
		かつおだし(顆粒)													
		ご飯													
		漬物									○			○	
		精白米													
	切干大根の炒め煮	キャベツ													
		ローストンカツ			○			○ 豚							
		サラダ油													
		ソースカツ丼のタレ									○			○	鶏・豚・りんご
		かわわれ													
清まし汁	切干大根(乾)														
	きざみ油揚げ						○								
	人参														
	サラダ油														
	薄口醤油									○			○		
オレンジゼリー	砂糖														
	みりん風調味料														
	料理酒														
	いんげん														
オレンジゼリー	カットわかめ														
	ムキ玉葱														
	食塩														
	みりん風調味料														
オレンジゼリー	かつおだし(顆粒)														
	薄口醤油									○			○		
オレンジゼリー	オレンジゼリー						オレンジゼリー								

※ 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

【Bメニュー】2日目夕食:豚の生姜焼&白身フライ 3日目朝食:ジャーマンポテト 昼食:チキンピラフ

		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
(2日目)夕食	豚の生姜焼 &白身フライ	豚ももスライス						豚							
		ムキ玉葱													
		砂糖													
		濃口醤油									○			○	
		料理酒													
		おろし生姜													
		サラダ油													
		白身フライ			○			○							
		サラダ油													
		ウスターソース													
		レタス													
	サニーレタス														
	トマト														
	ドレッシング(卓上提供)														
	金平れんこん	れんこんスライス													
		人参													
		料理酒													
		みりん風調味料													
		砂糖													
		濃口醤油									○			○	
	白菜のポン酢和え	サラダ油													
いんげん															
白菜															
しめじ															
スープ	人参														
	味付ポン酢									○			○		
	かいわれ														
	ムキ玉葱														
	人参														
ご飯	ガラスープ(顆粒)													鶏	
	食塩														
ドライバセリ															
黄桃缶	精白米														
	黄桃缶詰						桃								
(3日目)朝食	ジャーマンポテト	ジャーマンポテト													
		ムキ玉葱													
		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													
	ポークウインナー	こしょう													
		濃口醤油									○			○	
		ドライバセリ													
		ポークウインナー			○			○ 豚							
	大根サラダ	サラダ油													
		トマトケチャップ													
		ブロッコリー													
	味噌汁	大根													
		冬瓜													
人参															
ご飯	ドレッシング(卓上提供)														
	きざみ油揚げ						○								
漬物	青ねぎ														
	白味噌(だし入)												○		
精白米	かつおだし(顆粒)														
しばかつぱ	精白米														
(3日目)昼食	チキンピラフ	しばかつぱ								○			○		
		精白米													
		鶏ムネ小間						鶏							
		ムキ玉葱													
		人参													
		マッシュルームスライス													
	星のポテト	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													
ワカメスープ	こしょう														
	ドライバセリ														
	星形ポテト														
	サラダ油														
はちみつレモンゼリー	レタス														
	ドレッシング(卓上提供)														
	カットわかめ														
	カーネルコーン														
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														

※ 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

【Cメニュー】3日目夕食:肉じゃが 4日目朝食:鮭のムニエル 昼食:葱塩豚カルビ丼

		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	
(3日目)夕食	肉じゃが	じゃがいも														
		牛小間							牛							
		ムキ玉葱														
		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														
		みりん風調味料														
		料理酒														
		かつおだし(顆粒)														
		竹輪の磯辺揚げ	焼きちくわ						○							
			青のり													
			米粉													
			サラダ油													
		胡瓜の酢の物	サラダ菜													
胡瓜																
カットわかめ																
酢																
砂糖																
味噌汁	薄口醤油										○			○		
	食塩															
	キャベツ															
	えのき茸															
ごはん	青ねぎ															
	白味噌(だし入)													○		
	かつおだし(顆粒)															
(4日目)朝食	鮭のムニエル	精白米														
		みかん缶														
		鮭							鮭							
		食塩														
		こしょう														
		米粉														
		サラダ油														
		キャベツのサラダ	キャベツ													
			レタス													
			トマト													
		がんもの煮物	ドレッシング(卓上提供)													
			がんとどき						○							
			大根													
			人参													
			インゲン													
			濃口醤油										○			○
			砂糖													
みりん風調味料																
料理酒																
かつおだし(顆粒)																
味噌汁	カットわかめ															
	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															
(4日目)昼食	葱塩豚カルビ丼	漬物									○			○		
		千切大根漬														
		精白米														
		豚バラスライス							豚							
		ムキ玉葱														
		長葱														
		もやし														
		塩ダレ													○ ゼラチン・ごま	
		片栗粉														
		サラダ油														
		青ねぎ														
		小松菜のゆかり和え	小松菜													
			人参													
			ゆかり													
		味噌汁	さつまいも													
			人参													
			青ねぎ													
白味噌(だし入)														○		
イチゴゼリー	かつおだし(顆粒)															
	いちごゼリー							りんご								

※ 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是对应いたしかねます。  
 ※ 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。