

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：鶏肉の竜田揚げ丼

		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	鶏肉の竜田揚げ丼	精白米													
		鶏もも角切							鶏						
		濃口醤油									○			○	
		料理酒													
		おろしにんにく													
		おろし生姜													
		砂糖													
		料理酒													
		片栗粉													
		サラダ油													
		濃口醤油										○		○	
		砂糖													
		料理酒													
		片栗粉													
		キャベツ千切													
	にんじん														
	サニーレタス														
	かいわれ														
	里芋の含め煮	里芋													
		にんじん													
		いんげん													
		薄口醤油										○		○	
		砂糖													
		みりん風調味料													
		料理酒													
	味噌汁	かつおだし(顆粒)													
		大根													
えのき茸															
青ネギ															
白味噌(だし入)													○		
オレンジゼリー	かつおだし(顆粒)														
	オレンジゼリー													オレンジ、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：豚肉とれんこんの炒め物 2日目朝食：ジャーマンポテト 昼食：ソースカツ丼

		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) 夕食	豚肉と蓮根の炒め物	豚小間						豚							
		たまねぎ													
		れんこん													
		小松菜													
		にんじん													
		ヤングコーン													
		濃口醤油									○			○	
		料理酒													
		みりん風調味料													
		砂糖													
	食塩														
	サラダ油														
	マカロニサラダ	ツイストマカロニ			○										
		ライトツナフレーク油漬												○	
		カーネルコーン													
		食塩													
		こしょう													
	ちくわの磯辺揚げ	ノンオイル減塩フレンチ													
トマト															
焼きちくわ							○								
青のり															
スープ	米粉														
	サラダ油														
	ほうれん草														
	もやし														
ご飯	ガラスープ(顆粒)													鶏	
	食塩														
	精白米														
(2日目) 朝食	ジャーマンポテト	黄桃缶詰						桃							
		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									○			○	
		ドライパセリ													
	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	ドレッシング(卓上提供)													
わかめ															
青ネギ															
白味噌(だし入)													○		
ご飯	かつおだし(顆粒)														
	精白米														
	しばかつぱ									○			○		
(2日目) 昼食	ソースカツ丼	しぼり汁													
		精白米													
		キャベツ千切													
		トンカツ			○			○ 豚							
		サラダ油													
		ソースカツ丼のタレ									○			○	鶏、豚、りんご
	切り干し大根の炒め煮	かいわれ													
		切り干し大根													
		きざみ揚げ						○							
		にんじん													
		サラダ油													
		薄口醤油									○			○	
		砂糖													
		みりん風調味料													
	清まし汁	料理酒													
		いんげん													
		かつおだし(顆粒)									○			○	
		薄口醤油													
はちみつレモンゼリー	食塩														
	みりん風調味料														
	わかめ														
	たまねぎ														

※ 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

【Bメニュー】2日目夕食：すき焼き煮 3日目朝食：チキングリル 昼食：ピラフ

		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
(2日目)夕食	すき焼き煮	牛小間						牛							
		木綿豆腐					○								
		白菜													
		白滝(糸こんにゃく)													
		にんじん													
		たまねぎ													
		椎茸													
		砂糖													
		濃口醤油									○				○
		みりん風調味料													
		料理酒													
		かつおだし(顆粒)													
		青ネギ													
ほうれん草のお浸し	ほうれん草														
	濃口醤油									○				○	
	かつおだし(顆粒)														
ご飯	精白米														
みかん缶	みかん缶詰														
(3日目)朝食	チキングリル	鶏もも切身						鶏							
		食塩													
		こしょう													
	野菜ソテー	サラダ油													
		キャベツ													
		にんじん													
		ピーマン													
		サラダ油													
	ツナとじゃがいものケチャップ煮	ガラスープ(顆粒)													鶏
		食塩													
		こしょう													
		ポテト													
		たまねぎ													
味噌汁	ライトツナフレーク油漬													○	
	食塩														
	こしょう														
	トマトケチャップ														
ご飯	精白米														
	漬物														
	さくら漬									○				○	
(3日目)昼食	ピラフ	大根葉													
		きざみ揚げ						○							
		白味噌(だし入)													○
		かつおだし(顆粒)													
		精白米													
		キャベツ													
		鶏挽き肉							鶏						
		にんじん													
		青ネギ													
		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						○	
	サラダ油														
	キャベツ千切														
中華スープ	ドレッシング(卓上提供)														
	チンゲン菜														
	にんじん														
	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							

※ 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

【Cメニュー】3日目夕食：揚げ魚のケチャップソース 4日目朝食：鮭の塩焼き 昼食：そばろ丼

		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
(3日目) 夕食	揚げ魚のケチャップソース	助宗タラ													
		食塩													
		片栗粉													
		サラダ油													
		たまねぎ													
		ピーマン													
		おろし生姜													
		おろしにんにく													
		トマトケチャップ													
		みりん風調味料													
		砂糖													
		食塩													
		薄口醤油										○			○
		片栗粉													
	レタス														
	ブロッコリー														
	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
		たまねぎ													
		きくらげ													
		ピーマン													
		にんじん													
		サラダ油													
		薄口醤油										○			○
		みりん風調味料													
		塩こしょう													
	大豆の磯煮	ガラスープ(顆粒)													鶏
		ごま油													ごま
		大豆水煮												○	
		ひじき													
		きざみ揚げ												○	
にんじん															
つきこんにやく(黒)															
サラダ油															
砂糖															
濃口醤油											○			○	
スープ	薄口醤油									○				○	
	料理酒														
	みりん風調味料														
	かつおだし(顆粒)														
	いんげん														
	ミックスベジタブル														
	ガラスープ(顆粒)													鶏	
	食塩														
	ドライパセリ														
	ご飯	精白米													
(4日目) 朝食	鮭の塩焼き	パイン缶詰													
		秋鮭												鮭	
	焼き厚揚げ	食塩													
		生揚げ(厚揚)											○		
	大根サラダ	濃口醤油										○		○	
		大根													
		にんじん													
		レタス													
	味噌汁	トマト													
		ドレッシング(卓上提供)													
しめじ(ぶなしめじ)															
ご飯 漬物	青ネギ														
	白味噌(だし入)												○		
	かつおだし(顆粒)														
(4日目) 昼食	そばろ丼	精白米													
		鶏挽き肉												鶏	
		たまねぎ													
		サラダ油													
		濃口醤油										○		○	
		砂糖													
		みりん風調味料													
		料理酒													
		おろし生姜													
		にんじん													
南瓜のいとこ煮	サラダ油														
	食塩														
	ほうれん草														
	うどんつゆ(関西風)										○		○		
	南瓜														
味噌汁	小豆														
	砂糖														
	濃口醤油										○		○		
	薄口醤油										○		○		
	みりん風調味料														
グレープゼリー	かつおだし(顆粒)														
	小松菜														
	にんじん														
	青ネギ														
グレープゼリー	白味噌(だし入)												○		
	かつおだし(顆粒)														
グレープゼリー	グレープゼリー												りんご		

※ 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。