

国立大雪青少年交流の家 10.11.12月メニュー アレルギー表

		NO.1										NO.2										NO.3												
		10月(4・10・16・22・28日)										10月(5・11・17・23・29日)										10月(6・12・18・24・30日)												
		11月(3・9・15・21・27日)										11月(4・10・16・22・28日)										11月(5・11・17・23・29日)												
		12月(3・9・15・19・21・27日)										12月(4・10・16・22・26・28日)										12月(5・11・17・23・29日)												
	メニュー	アレルギー品目										メニュー	アレルギー品目										メニュー	アレルギー品目										
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	21推奨アレルギー一覧			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	21推奨アレルギー一覧			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	21推奨アレルギー一覧		
朝食	パン	食パン	●	△	●							コンタミネーション(いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン)	食パン	●	△	●							コンタミネーション(いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン)	食パン	●	△	●							コンタミネーション(いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン)
	ジャム	いちごジャム											いちごジャム											いちごジャム										
	納豆	納豆	●									大豆	納豆	●										納豆	●								大豆	
	汁物	みそ汁						△	△			大豆 原材料のわかめは、えび・かにの生息する海域で採取しています。	みそ汁						△	△			大豆 原材料のわかめは、えび・かにの生息する海域で採取しています。	みそ汁						△	△		大豆 原材料のわかめは、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
	主菜	白身魚フライ	●	△							△	大豆 同一工場においていかの使用がございます。	チキンナゲット	●	●	●							鶏肉	コロッケ	●		△			△	△	大豆 コンタミネーション(いか、ごま、牛肉、鶏肉、やまいも、豚肉)		
	主菜	スクランブルエッグ	●	●	●							大豆、鶏肉	オムレツ	●	●	●			△	△			大豆 コンタミネーション(牛肉・ごま・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン)	甘酢肉団子	●	●	●			△	△	鶏肉、豚肉、大豆 本品製造工場では特定原材料のうち、えび・かにを含む製品を生産しています。		
	副菜	ひじき煮	●									大豆	きんぴら										大豆	切干大根	●							大豆		
	副菜	スパゲティサラダ	●	●	●							大豆	ポテトサラダ	●	●	●							大豆	マカロニサラダ	●	●	●					大豆		
サラダ	コールスロー											コールスロー											コールスロー											
昼食	主食	ベジタブルピラフ									コンタミネーション(大豆)	ひじきご飯	●										大豆	きのこピラフ								コンタミネーション(大豆)		
	主菜	メンチカツ	●		●						牛肉、大豆、豚肉、鶏肉	アジフライ	●	△				△				大豆 同一工場内にてえび、小麦、卵、大豆、いかを含む食品を製造しています。	コーンフライ	●		△			△	△	大豆 同一工場内で乳成分、かに、えび、いか、ごま、牛肉、鶏肉、やまいもを含む製品を製造しています。			
	主菜	がんもの煮物									大豆 タミネーション(ごま)	コン 野菜と豚肉の味噌炒め						△	△			大豆、豚肉、リンゴ あおさはえび・かに等、甲殻類が生息する地域で採取されています	ツナと野菜の炒め								大豆			
	副菜	ごぼうサラダ									大豆	豆のサラダ										大豆	華野菜のサラダ								大豆			
	スープ	コーン入り中華スープ									大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン	わかめスープ						△	△			大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン 原材料のわかめは、えび・かにの生息する海域で採取しています。	青菜のすまし汁											
	サラダ	コールスロー										コールスロー											コールスロー											
夕食	主食	塩焼きそば	●	△		△		△	△		大豆 あおさはえび・かに等、甲殻類が生息する地域で採取されています	和風ツナスパゲティ	●									大豆	ソース焼きそば	●	△		△		△	△	大豆、リンゴ 本品製造工場では卵、そばを含む製品を生産しています。 あおさはえび・かに等、甲殻類が生息する地域で採取されています			
	主食	大豆ミートのキーマカレー									大豆、リンゴ	豆乳シチュー										大豆	ハヤシライス	●							大豆、豚肉			
	主菜	照焼きハンバーグ	●		●						大豆、牛肉、豚肉、鶏肉	野菜とチキンの中華煮	△	△	△							鶏肉 コンタミネーション(大豆)	鶏の照焼き	●							鶏肉、大豆			
	副菜	肉じゃが	●								大豆、豚肉	キャベツのペペロンチーノソテー										コンタミネーション(大豆)	白菜のうま煮	●					△	△	大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン 原材料のわかめは、えび・かにの生息する海域で採取しています。			
	サラダ	コールスロー										コールスロー											コールスロー											
	デザート	ゼリー(ぶどうorりんご)										りんごりんご くぶどう>本品はりんごを含む製品と同じ設備で製造しております。	ミニたい焼き	●	△	△						大豆	プリン			●						ゼラチン		

●=アレルギー
△=コンタミネーション

	アレルギー品目									
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	21推奨アレルギー一覧		
海苔佃煮	●						△	△	大豆 本品で使用しているひとえぐさは、えび、かにの生息域で採取しています。	
醤油	●								大豆	
ソース									大豆	
ケチャップ										
青じそドレッシング	●								そば、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン	
フレンチドレッシング									大豆	

	アレルギー品目									
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	21推奨アレルギー一覧		
オレンジジュース									オレンジ	
ウーロン茶										
ホットドリンク類		●							大豆	

※厨房内では様々な食材を扱っている為、表に記載していないアレルギーのコンタミネーション(混入)の可能性がございます。重篤な症状の方は万が一を考え、食材をお持ち込みしていただく場合がございます。

