食堂 7大アレルゲン表(2024年7.8.9月) **NO.1** NO.3 NO.2 7月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日) 7月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日) 7月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日) 8月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日) 8月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日) 8月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日) 9月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日) 9月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日) 9月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日) 9 乳 そ 落 えび かに 落花生 卵 乳 そば え かに 朝食 ミートボール • • • ボイルウインナー • ミートボール • • スクランブルエッグ スクランブルエッグ • • • スクランブルエッグ • ひじき煮 切干大根煮 きんぴらごぼう ポテトサラダ • • • • • • ごぼうサラダ 春雨サラダ 味噌汁 味噌汁 味噌汁 コールスロー コールスロー コールスロー カーネルコーン スナップエンドウ 枝豆 • • 納豆 • 納豆 納豆 さくら漬け さくら漬け さくら漬け 梅干し 梅干し 梅干し ふりかけ(かつお) ふりかけ(かつお) • ふりかけ(かつお) • • ご飯 ごはん ご飯 食パン • • 食パン • • 食パン • いちごジャム いちごジャム いちごジャム マーマレード マーマレード マーマレード 落花生
 卵
 乳
 そば
 えび

かに
 卵乳そ溶えび 卵 乳 そば かに 昼食 冷やしきつねうどん 冷やしたぬきうどん 冷やしわかめうどん めかぶごま雑炊 • たまご雑炊 中華雑炊 コロッケ チキンカツ • • ピーマン肉詰めフライ 豚肉と青菜の塩炒め 回鍋肉 豚肉と野菜の炒め おくらのおかか和え ブロッコリーの塩昆布和え キャベツとツナの和え物 スパゲティーサラダ ポテトサラダ マカロニサラダ • • • • • • • • プリン プリン プリン • コールスロー コールスロー コールスロー 枝豆 スナップエンドウ カーネルコーン さくら漬け さくら漬け さくら漬け 若狭梅(地産) 若狭梅(地産) 若狭梅(地産) ごはん ごはん ごはん 到 そば Ż ズ かに 卵 乳 そば 落花 生 び 落花生 乳 そば 小麦卵 えび DD 夕食 カレーライス 中華丼 ハヤシライス • • スパゲティミートソース 青じそ風味スパゲティ • 焼きそば • • ハンバーグ大根おろしソース • メンチカツ • 照り焼きハンバーグ フライドポテト (にんにく塩味) フライドポテト(塩味) 蒸し焼売 • れんこんきんぴら こんにゃくごぼう 切り昆布の明太子和え 三種豆とマカロニのサラダ 三種豆とマカロニのサラダ 三種豆とマカロニのサラダ • • 卵スープ • • 中華スープ • きのこスープ • フルーツゼリー(ぶどう、りんご) フルーツゼリー(ぶどう、りんご) フルーツゼリー(ぶどう、りんご) コールスロー コールスロー コールスロー カーネルコーン 枝豆 スナップエンドウ • ullet福神漬け 紅牛姜 福神漬け つぼ漬け • つぼ漬け • • つぼ漬け ごはん ごはん ごはん 到 そ 落 え か に 生 び に 落花生 卵 乳 そ 落 えび 生 び 卵 乳 そ ば えび IJ١ IJ١ 小麦 かに かに 叨 麦 調味料(朝食・昼食・夕食 共通) サウザンアイランドドレッシング 中華ドレッシング サウザンアイランドドレッシング • • • サウザンアイランドドレッシング • • • 中華ドレッシング • • 中華ドレッシング • • しょうゆ しょうゆ • しょうゆ • \bullet ソース ソース マヨネーズ マヨネーズ • マヨネーズ •

[※]食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。 ※マークの意味は、各料理に使用する食材の7大アレルゲンについて「●:該当する」です。