4・5・6月メニューアレルゲン表

国立大隅青少年自然の家

		特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
分類	土曜日	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
朝食	わかめの味噌汁																				●								
	ごはん																												
	温泉卵		●																										
	さつま揚げ煮	●																			●								
	卯の花	●																		●	●								
	コールスロー																												
	フルーツ缶詰め																												
	海苔佃煮	●																			●								
	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●								
	フレンチドレッシング（白）		●																		●								
	ケチャップ																												
	醤油	●																			●								
	中濃ソース																											●	
昼食	豚骨ラーメン	●	●																		●	●		●					●
	ごはん																												
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●					
	白身魚フライ	●																			●								
	コールスロー																												
	ぶどうゼリー																												
	りんごゼリー																											●	
	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●								
	フレンチドレッシング（白）		●																		●								
	醤油	●																			●								
	中濃ソース																											●	
夕食	コーン入り中華スープ																					●							
	ごはん																												
	鶏肉の竜田揚げ	●	●																		●	●							
	スパゲティナポリタン	●																											
	フライドポテト（塩味）																												
	ブロッコリーサラダ																												
	コールスロー																												
	プチクレープ（イチゴ）	●	●	●																	●								●
	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング（白）		●																		●								
	マヨネーズ		●																		●								
	ケチャップ																												
	醤油	●																			●								
	中濃ソース																											●	

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店頭のアレルゲン表示をご確認ください。
・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。