NO.1

1/5.11.17.23.29
2/4.10.16.22.28

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
ししゃも	ししゃも							
ミックスベジ スクランブル	ミックスベジタブル							
	鶏卵		●					
	玉葱							
	牛乳			●				
	塩・胡椒							
切干大根煮	切干大根煮	●						
ゴボウサラダ	ゴボウサラダ	●	●	●				
味噌汁	人参							
	大根							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。
特定原材料等7品目以外のアレルゲンにおきましては
対応致しかねる場合がございますので、ご了承下さい。
尚、アレルギー症状が重度のお客様に対しましてはお料理のご提供は
できませんので、その場合はご飯のお持込をお願いいたします。

NO.1

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
中華丼	豚小間肉							
	もやし							
	白菜							
	人参							
	きくらげ							
	チンゲン菜							
	上白糖							
	中華味							
	塩・コショウ							
	濃口醤油	●						
	ゴマ油							
山菜 スパゲティ	スパゲティ	●						
	山菜ミックス	●						
	玉葱							
	塩・胡椒							
	チキンだし							
	濃口醤油	●						
	輪切唐辛子							
白身フライ	白身フライ	●						
豚肉とニンニクの芽の 炒め	豚小間肉							
	ニンニクの芽							
	人参							
	玉葱							
	きくらげ							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
鶏肉と大根の 煮物	鶏小間肉							
	大根							
	人参							
	絹さや							
	上白糖							
	本だし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
キャベツと蒸し鶏の マリネ	キャベツ							
	蒸し鶏	●	▲					▲
	玉葱							
	イタリアンドレッシング							
スープ	長ネギ							
	白菜							
	中華味							
	塩・胡椒							
白玉ぜんざい	白玉							
	小倉餡							
	上白糖							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	福神漬け	●						
	らっきょう							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.1

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
チキンフライ	チキンフライ	●	●	●				
高野豆腐と きのこの塩煮 （アレルゲンフリー）	高野豆腐							
	しめじ							
	ガラスープ							
	しお							
	砂糖							
棒餃子	棒餃子	●						
ごぼうこんにゃく	ごぼうこんにゃく	●						
パンプキンサラダ	パンプキンサラダ	●	●	●				
たぬき うどん	うどん	●						
	揚玉	●	▲	▲		▲		
	長ネギ							
	和風かつおだし							
	そばつゆの素	●						
	みりん							
味噌汁	玉葱							
	椎茸							
	和風かつおだし							
	赤味噌							
ババロア	ババロア			●				
	牛乳			●				
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.2

1/6.12.18.24.30
2/5.11.17.23.29

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
キャベツとハムの炒め物	キャベツ							
	ハム		●	●				
	たまねぎ							
	塩・胡椒							
	中華だし							
オムレツ	プレーンオムレツ		●					
ひじき煮物	ひじき煮	●						
スパゲティーサラダ	スパゲティーサラダ	●	●	●				
味噌汁	長ネギ							
	油揚げ							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。
特定原材料等7品目以外のアレルゲンにおきましては

NO.2

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
ホワイトカレー	鶏小間肉							
	ジャガイモ							
	人参							
	玉葱							
	チキンだし	▲				▲		▲
	牛乳			●				
	ホワイトカレーフレーク	●		●				
焼きビーフン	ビーフン	●						
	キャベツ							
	玉葱							
	ミックスピーマン							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
メンチカツ	メンチカツ	●	●	●				
ピーマンとナスの中華炒め	ナス							
	パプリカ							
	玉葱							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
ぜんまいの煮物	ぜんまい煮	●						
いんげんのゴマドレ和え	いんげん							
	玉葱							
	ゴマしょうゆドレ	●						
スープ	玉葱							
	きくらげ							
	中華味							
	塩・胡椒							
グレープフルーツゼリー	グレープフルーツゼリー							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	つぼ漬け	●						
	しば漬け	●						
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.2

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
豚かつ	豚かつ	●	●	●				
里芋と人参の煮物（アレルゲンフリー）	里芋							
	人参							
	昆布だし							
	塩							
	砂糖							
焼売	焼売	●						
鶏肉と白菜の味噌炒め	鶏肉							
	白菜							
	たまねぎ							
	人参							
	上白糖							
	赤味噌							
	濃口醤油	●						
	みりん							
もやしのマスタード和え	もやし							
	玉葱							
	マスタードビネガードレ							
味噌ラーメン	中華麺	●	●	●	▲			
	キャベツ							
	もやし							
	人参							
	にら							
	塩・胡椒							
	中華がらだしの素							
	味噌ラーメンスープの素	●						
味噌汁	絹さや							
	若布							
	和風かつおだし							
	赤味噌							
フルーチェ	フルーチェ							
	牛乳			●				
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.3

1/7.13.19.25.31
2/6.12.18.24

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
鱒の塩焼き	鱒							
ほうれん草 スクランブル	ほうれん草							
	鶏卵		●					
	玉葱							
	牛乳			●				
	塩・胡椒							
	チキンだし	▲				▲		▲
きんぴら	きんぴら	●						
春雨 サラダ	春雨サラダ							
味噌汁	木綿豆腐							
	なめこ							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.3

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
混ぜご飯 （鮭わかめ）	無洗米							
	鮭わかめご飯の素	▲	▲	▲		▲	▲	
あんかけ 焼きそば	蒸麺	●	●		▲	▲		
	白菜							
	もやし							
	人参							
	ピーマン							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
	ゴマ油							
ハムカツ	ハムカツ	●	●	●				
鶏肉とキャベツの 炒め	鶏肉							
	人参							
	玉葱							
	キャベツ							
	チンゲン菜							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
豆腐揚げの 煮物	豆腐揚げ	●						
	こんにゃく							
	絹さや							
	上白糖							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
カリフラワーの 梅ドレ和え	カリフラワー							
	玉葱							
	練り梅							
	梅ドレッシング	●						
スープ	人参							
	キャベツ							
	中華味							
	塩・胡椒							
杏仁豆腐	杏仁豆腐の素			●				
	みかん缶							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	つぼ漬け	●						
	しば漬け	●						
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.3

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
照焼き ハンバーグ	焼成ハンバーグ	●		●				
	ミックスピーマン							
	照焼きのたれ	●						
じゃがいもと 人参の煮物 （アレルゲンフリー）	じゃがいも							
	人参							
	玉葱							
	中華がらだしの素							
	塩・胡椒							
	上白糖							
豚肉野菜巻きフライ	豚肉野菜巻きフライ	●	●	▲		▲		
卵と ブロッコリーの中華炒め	卵		●					
	人参							
	ブロッコリー							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
青菜と油揚げの お浸し	小松菜							
	油揚げ							
	玉葱							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
チキンカレー	鶏肉							
	玉葱							
	人参							
	じゃが芋							
	こくまろカレー	●						
味噌汁	いんげん							
	麩	●						
	赤味噌							
	和風かつおだし							
抹茶ゼリー	抹茶ゼリー							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。

NO.4

1/8.14.20.26
2/1.7.13.19.25

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
コロッケ	コロッケ	●		●				
オムレツ	プレーンオムレツ		●					
切干大根煮	切干大根	●						
ゴボウサラダ	ゴボウサラダ	●	●	●				
味噌汁	人参							
	椎茸							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。
特定原材料等7品目以外のアレルゲンにおきましては
対応致しかねる場合がございますので、ご了承下さい。
尚、アレルギー症状が重度のお客様に対しましてはお料理のご提供は
できませんので、その場合はご飯のお持込をお願いいたします。

NO.4

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
ハヤシ ライス	牛バラスライス							
	玉葱							
	ハヤシフレーク	●						
	ぶなしめじ							
	トマト缶							
	上白糖							
きのこ スパゲティ	スパゲティ	●						
	きのこミックス	▲						
	玉葱							
	ぶなしめじ							
	舞茸							
	塩・胡椒							
	ガリバタソース	●		●				
白身フライ	白身フライ	●						
チンジャオロース	牛バラスライス							
	タケノコ							
	玉葱							
	ミックスピーマン							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	チンジャオロースの素	●						
さつまいもの 甘煮	さつまいも							
	上白糖							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
もやしの ナムル	もやし							
	玉葱							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	濃口醤油	●						
	ゴマ油							
スープ	長ネギ							
	春雨							
	中華味							
	塩・胡椒							
白玉 フルーツ	白玉							
	みかん缶							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	福神漬け	●						
	らっきょう							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.4

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
チキンフライ	チキンフライ	●	●	●				
高野豆腐と きのこの塩煮 （アレルゲンフリー）	高野豆腐							
	しめじ							
	ガラスープ							
	しお							
	砂糖							
棒餃子	棒餃子	●						
豚肉とほうれん草の 塩ダレ炒め	豚肉							
	ほうれん草							
	玉ねぎ							
	人参							
	塩ダレ	●						
パンプキン サラダ	パンプキンサラダ	●	●	●				
山菜 うどん	うどん	●						
	山菜ミックス	●						
	長ネギ							
	液体かつおだし							
	そばつゆの素	●						
	みりん							
味噌汁	玉葱							
	白菜							
	和風かつおだし							
	赤味噌							
ババロア	ババロア							
	牛乳			●				
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.5

1/9.15.21.27
2/2.8.14.20.26

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
鰆の照り焼き	鰆							
	照焼きのタレ	●						
ピーマン スクランブル	ミックスピーマン							
	鶏卵		●					
	玉葱							
	牛乳			●				
	塩・胡椒							
	チキンだし	▲				▲		▲
ひじきの 煮物	ひじきの煮物	●						
スパゲティー サラダ	スパゲティーサラダ	●	●	●				
			●					
味噌汁	長ネギ							
	もやし							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。
特定原材料等7品目以外のアレルゲンにおきましては

NO.5

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
塩マーボー豆腐 丼	鶏挽肉							
	木綿豆腐							
	玉葱							
	ミックスピーマン							
	きくらげ							
	にんにく							
	生姜							
	塩・胡椒							
	チキンだし	▲				▲		▲
	ゴマ油							
	中華がらだしの素							
	輪切唐辛子							
	塩麹							
焼き ビーフン	ビーフン	●						
	キャベツ							
	玉葱							
	ミックスピーマン							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
メンチカツ	メンチカツ	●	●	●				
小松菜の 中華炒め	小松菜							
	もやし							
	人参							
	玉葱							
	塩・胡椒							
	上白糖							
	中華味							
	濃口醤油	●						
ツナじゃが	ツナフレーク							
	じゃがいも							
	人参							
	上白糖							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
大根の 青じそドレ和え	大根							
	玉葱							
	きゅうり							
	青じそドレッシング	●						
スープ	玉葱							
	チンゲン菜							
	中華味							
	塩・胡椒							
グレープフルーツゼリー	グレープフルーツゼリー							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	つぼ漬け	●						
	しば漬け	●						
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.5

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
豚カツ	豚カツ	●	●	●				
里芋と人参の 煮物 アレルゲンフリー	里芋							
	人参							
	昆布だし							
	塩							
	砂糖							
シュウマイ	焼売	●						
金平蓮根 煮物	金平蓮根	●						
白菜の ゆずドレ和え	白菜							
	人参							
	和風ゆずドレッシング	●						
塩 ラーメン	中華麺	●	●	●	▲			
	キャベツ							
	もやし							
	人参							
	にら							
	塩・胡椒							
	中華がらだしの素							
	塩ラーメンスープの素							
味噌汁	絹さや							
	油揚げ							
	和風かつおだし							
	赤味噌							
フルーチェ	フルーチェ							
	牛乳			●				
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.6

1/10.16.22.28
2/3.9.15.21.27

朝　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
キャベツと ベーコンの炒め物	キャベツ							
	玉ねぎ							
	ベーコン	●						
	人参							
	塩・胡椒							
	中華味							
オムレツ	オムレツ		●					
きんぴら	きんぴら	●						
春雨 サラダ	春雨サラダ							
味噌汁	木綿豆腐							
	ワカメ							
	和風かつおだし							
	白味噌							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	赤小梅							
	高菜大根ミックス	●						
ご飯	無洗米							
白粥	ご飯							
	チキンだし	▲				▲		▲
	塩							
	ポン酢	●						
パン	食パン	●	▲	●				
	フランスパン	●	▲	▲				
コーンフレーク	コーンフレーク	▲		▲				
マーガリン	マーガリン			●				
ジャム	イチゴジャム							
	みかんジャム							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
納豆	納豆	●						
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

●　該当　　▲　可能性有り
詳細については、直接食堂までお問い合わせ下さい。

アレルギー対応にて代替食をご希望の方は
団体名・ご利用日程・氏名・アレルゲン等を
お書きの上、当食堂へFAXをして下さい。
特定原材料等7品目以外のアレルゲンにおきましては
対応致しかねる場合がございますので、ご了承下さい。
尚、アレルギー症状が重度のお客様に対しましてはお料理のご提供は
できませんので、その場合はご飯のお持込をお願いいたします。

NO.6

昼　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
混ぜご飯 （菜めし）	無洗米							
	菜めしご飯の素							
ソース 焼きそば	蒸麺	●	●		▲	▲		
	キャベツ							
	もやし							
	人参							
	にら							
	塩・胡椒							
	中華味							
	焼きそばソース	●				●		
ハムカツ	ハムカツ	●	●	●				
豚肉と野菜の しょうが炒め	豚小間肉							
	キャベツ							
	人参							
	玉葱							
	きくらげ							
	塩・胡椒							
	中華味							
	しょうが焼きのたれ	●						
モツと根野菜の 煮込み	豚モツ	●						
	人参							
	ササガキゴボウ							
	こんにゃく							
	絹さや							
	上白糖							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
	輪切唐辛子							
青菜の 土佐和え	菜の花							
	玉葱							
	かつお節							
	液体かつおだし							
	濃口醤油	●						
	みりん							
スープ	人参							
	いんげん							
	中華味							
	塩・胡椒							
杏仁豆腐	杏仁豆腐の素			●				
	みかん缶							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	つぼ漬け	●						
	しば漬け	●						
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					

NO.6

夕　食	原材料	アレルギー　特定原材料　7品目						
		小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
デミ ハンバーグ	焼成ハンバーグ	●		●				
	ミックスピーマン							
	デミソース	●		●				
じゃがいもと 人参の煮物 （アレルゲンフリー）	じゃがいも							
	人参							
	玉葱							
	中華がらだしの素							
	塩・胡椒							
	上白糖							
豚肉野菜巻きフライ	豚肉野菜巻きフライ	●	●	▲		▲		
昆布豆煮	昆布豆煮	●						
海草サラダ	海草MIX							
	玉ねぎ							
	人参							
	イタリアンドレ							
きのこカレー	きのこMix							
	玉葱							
	人参							
	じゃが芋							
	こくまろカレー	●						
味噌汁	麩	●						
	キャベツ							
	和風かつおだし							
	赤味噌							
抹茶ゼリー	抹茶ゼリー							
コールスロー	キャベツ							
	水菜							
	人参							
漬物	青かっぱ	●						
	さくら漬け							
ふりかけ	かつお	●	●	●				
	ワカメ	●		●				
ご飯	無洗米							
ドレッシング	イタリアンドレ							
	青じそドレ	●						
	フレンチドレ		●					