

4月 エンジョイランチ アレルギー使用表示



日	曜日	レギュラーメニュー	特定原材料 ※そば・落花生・くるみは 使用していません					牛 肉	鶏 肉	豚 肉	大 豆	魚 介 類	ご ま	その他	アレルギーメニュー (卵・乳対応)
			卵	乳	え び	か に	小 麦								
1	月	茶飯					○				○				
		チキンナゲット					○		○		○				
		カレー肉じゃが					○			○	○	○			
		高野豆腐煮					○				○	○			
		ピーマンサラダ みかん													
2	火	海苔ごはん													
		ハムカツ					○		○	○	○				
		マカロニケチャップソテー					○			○					
		里芋煮					○				○	○			
		ほうれん草のごま和え 白桃					○				○		○		もも
3	水	鮭わかめごはん									○			さけ	
		さつま揚げ					○			○	○				
		豚肉とごぼうの炒り煮					○			○	○	○			
		大根の煮物					○				○	○			
		コーンサラダ みかん													
4	木	粟飯										○			
		コーンフライ					○				○				
		じゃがいものそぼろ煮					○			○	○	○			
		人参のスープ煮							○						
		ブロッコリーのおかか和え りんご					○				○		○		りんご
5	金	五穀米													
		照り焼きハンバーグ					○	○	○	○	○	○			
		お野菜のみそ炒め					○			○	○	○	○		
		ごぼうの煮物					○				○	○			
		大根菜のごま和え 昆布豆					○				○		○		
8	月	ごはん													
		鶏肉の照り焼き					○		○		○				
		根菜煮					○				○	○			
		オクラ													
		春雨のごまサラダ パイ					○				○	○			
9	火	ごはん													
		チキンカレー					○		○					りんご	
		カリフラワー													
		ほうれん草のおひたし 白身魚フライ					○				○	○			
10	水	ひじきごはん					○		○		○	○			
		さつま揚げ					○				○	○			
		肉じゃが					○			○	○	○			
		ナスの煮ひたし					○				○	○			
		たけのこの煮物 みかん					○				○	○			
11	木	焼きそば					○			○	○			もも りんご	
		カレーコロッケ					○				○				
		ぎょうざ					○			○					
		れんごんの煮物					○				○	○			
		切干大根の煮物 白桃					○				○	○			もも
12	金	海苔ごはん													
		焼きサバ					○				○	○		さば	
		大根としいたけの煮物					○				○	○			
		昆布豆					○				○				
		オクラのおかか和え 水餃子					○				○	○	○		
15	月	ごはん													
		とんかつ					○			○	○			りんご	
		キャベツの塩昆布和え					○				○	○	○		
		コーンの青のり和え ポテトサラダ													
		黄桃													もも

※ "特定原材料"と、"特定原材料に準ずるもの"のうち使用頻度の高いものを○印で示しています。
 ※ 下記の"特定原材料に準ずるもの"が含まれる場合、"その他"にアレルゲン名を示しています。
 いくら・キウイフルーツ・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・さば・さけ・いか・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・ゼラチン・アーモンド
 ※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。
 ※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。

