

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 カシューナッツは 使用していません										アレルギーメニュー (卵・乳対応)				
			卵	乳	えび	かに	小麦	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	魚介類		ごま	その他		
1	水	ごはん															
		磯辺白身フライ					○				○	○					
		肉野菜炒め								○	○						
		豆乳がんも					○				○	○	○				
		小松菜のおひたし りんご					○				○	○					りんご
2	木	おかかごはん					○						○				
		ブルコギ炒め					○				○	○					
		肉団子					○			○	○	○	○				
		竹輪の磯辺揚げ					○				○	○					
		春雨サラダ 白桃					○				○						もも
3	金	ごはん															
		麻婆豆腐					○	○	○	○	○		○				ゼラチン
		ウィンナー								○	○	○					
		青菜のじゃこ和え					○				○	○					
		パイ															
6	月	ごはん															
		コロッケ					○				○						
		青菜の中華炒め					○		○	○	○	○	○				りんご
		焼売					○				○						
		厚揚げ煮 パイ					○				○	○					
7	火	ごはん															
		トマトハンバーグ					○	○	○	○	○						
		きのごんて					○		○	○	○						
		青海苔ポテト															
		マカロニサラダ りんご					○				○						りんご
8	水	ふりかけごはん					○				○		○				
		春巻き					○				○		○				
		豚肉ときのこのマヨ炒め					○			○	○	○					
		花がんも					○				○	○					
		いんげんのごま和え みかん					○				○		○				
9	木	海苔ごはん															
		ハムカツ					○		○	○	○						
		マカロニケチャップソーデー					○			○							
		里芋煮					○				○	○					
		ほうれん草のごま和え 白桃					○				○		○				もも
10	金	揚げパン		○				○			○					→小豆パン	
		チリコンカン					○		○	○	○						
		野菜コロッケ					○				○						りんご
		ブロッコリー ツナサラダ									○	○					
		黄桃															もも
13	月	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					○				○		○				
14	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					○				○	○					
15	水	ごはん															
		ポークチャップ					○		○	○	○						りんご
		ブロッコリー															
		白菜のおかか和え					○				○	○					
		みかん															

※ 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・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・ゼラチン・アーモンド・ピスタチオ

※ 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。

