

3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								
2	月	ごはん													
		鶏肉のから揚げ					○		○						
		きんぴらごぼう					○				○	○	○		
		たけのこの煮物					○				○	○			
		水菜と鮭の和え物					○				○	○		さけ	
		りんご											りんご		
3	火	麦ごはん													
		ハムステーキ							○	○	○				
		豚肉と野菜のしょうが炒め					○			○	○				
		人参煮					○				○	○			
		ほうれん草のごま和え					○				○		○		
		にしんの昆布巻き				○			○	○					
4	水	ごはん													
		麻婆豆腐					○	○	○	○	○		○	ゼラチン	
		ウインナー							○	○	○				
		青菜のじゃこ和え					○				○	○			
		パイ													
5	木	おなかごはん					○			○		○			
		竹輪の磯辺揚げ					○				○	○			
		ブルコギ炒め					○			○	○				
		肉団子					○		○	○	○	○			
		春雨サラダ					○				○				
		白桃												もも	
6	金	揚げパン		○			○			○				→小豆パン	
		さつまいもコロッケ					○			○		○			
		クリームシチュー								○	○				
		ブロッコリー													
		白菜のおかか和え					○				○		○		
		みかん													
9	月	ふりかけごはん					○			○		○			
		チキンゲット					○		○	○					
		カレー肉じゃが					○			○	○	○			
		高野豆腐煮					○				○	○			
		ピーマンサラダ									○				
		みかん													
10	火	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					○				○	○			
		大根葉のごま和え					○				○		○		
		昆布豆				○			○						
11	水	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	
12	木	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													
13	金	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													
16	月	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				○			○	○					

※ "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・マカダミアナッツ・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。

