手賀の丘青少年自然の家 2021-2022年冬 食堂メニュー&7大アレルゲン表

																7大アレルゲン								
	NO. 1	小 麦	叼	乳	そば	落花生	えび		NO. 2	小 麦	邚	乳	そば	落 花 生	えび		NO. 3	小 麦	ŪD	乳	て			かに
閉	ご飯 ロールパン たっぷりコーンフライ オムレツ 玉ねぎとほうれん草の味噌汁 千切りキャベツ インゲン カリフラワー	•	•	•					ご飯 ロールパン 照焼肉団子 オムレツ 人参と椎茸の味噌汁 千切りキャベツ インゲン カリフラワー	•	•						ご飯 ロールパン オムレツ ボイルウィンナー 小松菜と油揚げの味噌汁 千切りキャベツ インゲン カリフラワー	•		•				
IX	梅干し ふりかけ 納豆 いちごジャム マーガリン 牛乳 フリードリンク	•	•	•					梅干し ふりかけ 納豆 いちごジャム マーガリン 牛乳 フリードリンク	•	•	•					梅干し ふりかけ 納豆 いちごジャム マーガリン 牛乳 フリードリンク	•		•				
昼	ハヤシライス キャベツと人参の味噌汁 栗かぼちゃコロッケ 照焼肉団子	•	•	•					ひじきご飯 豆腐と油揚げの味噌汁 メンチカツ ボイルウインナー	•		•					五目御飯 白菜と人参の味噌汁 肉じゃがコロッケ 蒸し焼売	•		•				
食	千切りキャベツ スナップエンドウ クリンクルキャロット ご飯 フリードリンク								千切りキャベツ スナップエンドウ クリンクルキャロット ご飯 フリードリンク								千切りキャベツ スナップエンドウ クリンクルキャロット ご飯 フリードリンク							
タ	クリートリング ポテトと小松菜の味噌汁 鶏の照り焼き いわしフライ フライドポテト ミニたい焼き								ノリートリノク 玉葱とインゲンの味噌汁 トンカツ 鯖の味噌煮 フライドポテト ミニたい焼き								<u>クリートリンク</u> 油揚げとほうれん草の味噌汁 鶏の唐揚げ いわしつみれの生姜煮 フライドポテト ミニたい焼き	•						
食	千切りキャベツ ブロッコリー ヤングコーン ご飯 フリードリンク								千切りキャベツ ブロッコリー ヤングコーン ご飯 フリードリンク								千切りキャベツ ブロッコリー ヤングコーン ご飯 フリードリンク							
1月	1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22 <u>3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24</u> 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23 サラダ用:イタリアンドレ	1, 2 3, 2	7, 3 6	0		生)	7		<u>2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23</u> <u>1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22</u> <u>3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24</u> ?レルゲン:含まれず	2, 2	5, 2		31				3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 2 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 2 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 2	3, 2	6, 2	9				

- サラダ用:イタリアンドレッシング(小袋) - 7 大アレルゲン:含まれず