手賀の丘青少年自然の家 2025年 夏 8大アレルゲンフリーメニュー表

			8大アレルゲン								8大アレルゲン									8大アレルゲン						
	NO. 1		<u>1</u> 10	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	NO. 2	小麦卵乳		そば	落 花 生		かに		NO. 3		<u> </u>	乳	そば	落花生	えび	かにくるみ	
朝食	ご飯									ご飯									ご飯							
	ご飯 春雨入り食べる野菜スープ チキンソテー ほうれん草とツナの和え物									玉ねぎとほうれん草の味噌汁									大根と油揚げの味噌汁							
	チキンソテー									塩肉じゃが									豚肉入り野菜炒め							
	ほうれん草とツナの和え物									コーンソテー									さつまいもレモン煮							
	28品目不使用ふりかけ									28品目不使用ふりかけ									28品目不使用ふりかけ							
	ごはん									ごはん									ごはん							
	味噌ラーメン風ビーフン									塩ラーメン風ビーフン									野菜あんかけラーメン風ビーフン							
	豚肉とキャベツの塩麹煮									豚肉ごぼう煮									牛肉ときのこのケチャップ炒め							
	千切りキャベツ									干切りキャベツ									干切りキャベツ							
	たくあん									たくあん									たくあん							
	みかん缶									黒糖ゼリー									みかん缶							
-	ごはん									ごはん									ごはん							
	28品目不使用カレー									28品目不使用カレー									28品目不使用カレー							
	わかめスープ									わかめスープ									わかめスープ							
	牛肉の甘辛焼き									ガーリックチキン									白身魚(ホキ)の和風あんかけ							
	ブロッコリーのイタリアンサラダ									ブロッコリーのイタリアンサラダ									ブロッコリーのイタリアンサラダ							
	フライドポテト									フライドポテト									フライドポテト							
	千切りキャベツ									干切りキャベツ									干切りキャベツ							
	ぶどうゼリー									みかん缶									ぶどうゼリー							
7月	1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 2	5, 28,31								2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23, 26, 29							3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30									
8月	3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30									1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28,31								2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23, 26, 29								
9月	2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 2	3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27,30							1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28																	

- ・コンタミネーション(製造ラインや微量の混入)の対応は出来かねます事、ご了承下さい。揚げ油・調理機材・食器は共用しております。
- ・学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止のため、自己除去または食材のお持ち込みをお願い致します。
- ・お持ち込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は食堂でお預かりします。(加熱が必要な場合には電子レンジ・湯煎で対応いたします)