

手賀の丘青少年自然の家 2026年 冬 8大アレルゲンフリーメニュー表

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

- ・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)