

暫定版

【アレルギー表】

3 週目

※前週の水曜日までに翌週の『確定版』を更新致します。

日付	メニュー	アレルギー物質																												
		玉子	乳製品	小麦	そば	落花生	大豆	クルミナッツ類	ごま	鶏肉	豚肉	牛肉	エビ	イカ	カニ	魚卵	サバ	シヤケ	他魚介類	山芋	竹の子	ゼラチン	チヨコ	トマト	リンゴ	もも	オレンジ	南国フルーツ	にんにく	貝類
6月13日(月)	ミックスグリル																													
	ハンバーグ(デミソース)	○	○	○			○			○	○	○												○	○			○		
	エビフライ(デミソース)	○	○	○			○			○	○	○	○											○	○			○	○	
	コーンのバター醤油炒め		○	○			○			○		○																		
	にんじんグラッセ			○			○			○		○																		
	ブロッコリー			○			○			○		○																		
	フルーツ																							○	○	○	○			
6月14日(火)	ライス																													
	セサミチキン			○			○		○	○									○											
	マカロニソテー			○			○		○		○								○											
	かぼちゃの煮物			○			○											○	○											
	信田煮			○			○											○	○											
	イカフリッター	○	○	○			○							○																
	フルーツ																								○	○	○	○		
6月15日(水)	ゆかりご飯																													
	とんかつ(ソース)	○		○			○				○													○	○					
	野菜炒め			○			○			○		○																		
	巾着煮			○			○											○	○		○									
	青のりポテト																													
	ソーセージさつま揚げ	○		○			○					○						○	○											
	フルーツ																								○	○	○	○		
6月16日(木)	ふりかけご飯	○	○	○			○		○	○							○	○	○											
	ガパオ	○	○	○			○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○				○	○
	揚げ餃子		○	○			○		○	○	○	○																	○	
	枝豆とコーンのソテー			○			○			○		○																		
	にんじんのナムル			○			○		○																					
	ライス																													
	チンジャオロース			○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○							○	○
6月17日(金)	竹輪の天ぷら	○		○			○												○											
	ロールキャベツ	○	○	○			○			○	○	○																		
	人参しゅうまい			○			○												○											
	フルーツポンチ																									○	○			
	ごま塩ご飯								○																					

※ ○印の原材料を使用しております。アレルギー物質の順番を変更しております。一部、アレルギー表記していないメニューがございます。お手数ですが、ご連絡下さい。

※ あわび、松茸、いくらを使用しませんが、万が一使用するときは別途連絡いたします。

※ 南国フルーツとは、キウイフルーツ、バナナ、パイナップル、マンゴ、パパイア等です。

※ 弊社工場では、卵・乳・小麦・そば・落花生を含む製品を生産しております。

※ 使用している魚介類はエビ・カニを食べている可能性があります。

※ フルーツは○印のものを使用しますが、仕入れの関係上、上記以外のものを使用する可能性があります。