

アレルギー献立 week 1

アレルギー献立 week 1

朝食 4/29(月)		昼食 4/29(月)		夕食 4/29(月)	
献立・材料	アレルギー	献立・材料	アレルギー	献立・材料	アレルギー
◆クロワッサン		◆ごはん			
クロワッサン	小麦・乳・卵	あきたこまち	なし	あきたこまち	0
マーガリン小袋	乳	◆鶏肉さっぱり大根		◆ミネストローネ	
◆ごはん		とりもも	なし	マカロニ	小麦
あきたこまち	卵	塩	なし	ベーコン	豚・大豆・卵・乳
◆フルーツ盛り合わせ		こしょう	なし	ムキエビ(大)	0
バナナ	なし	大根	なし	鶏もも小切	0
キウイ	なし	青葱	なし	玉ねぎ	0
キャベツ	なし	白いりごま	なし	人参	0
		淡口しょうゆ	小麦	キャベツ	
		酢	小麦	料理酒	なし
◆コンソメスープ		料理酒	なし	マーガリン	乳・大豆
キャベツ	なし	みりん風調味料	なし	コンソメ	乳、大豆、小麦、鶏
人参	なし	キャベツ	0	淡口しょうゆ(大)	大豆、小麦
玉ねぎ	なし	◆だし巻玉子		水	
塩(大)	なし	厚焼き玉子	0	◆牛肉コロッケ	
こしょう	なし	◆クラゲの酢もの		牛肉コロッケ80g	牛・大豆・小麦・卵・季
コンソメ	小麦・乳	塩くらげ	0	◆サラダ	
料理酒	なし	錦糸玉子 500g	卵、大豆		
淡口しょうゆ(大)	小麦	胡瓜	0		
◆のりセレクト	※下記参照	角ハム	豚・大豆・卵・小麦		
◆牛乳		酢	小麦		
牛乳、コーヒー牛乳	乳	上白	なし		
		淡口しょうゆ(大)	大豆、小麦		
		ごま油(大)	なし		

アレルギー献立 week 1

*ドレッシングのアレルギー成分

青じそドレッシング	小麦	フレンチドレッシング(赤)	卵
シーザーサラダドレッシング	乳・卵	フレンチドレッシング(白)	卵
金ゴマドレッシング	小麦・卵	マヨネーズ	卵
サウザンアイランド	小麦・卵	ケチャップ	なし
焙煎ごまドレッシング	小麦・卵	しょうゆ	小麦
和風ごまドレッシング	小麦・乳	ソース	小麦
中華ドレッシング	小麦・乳	ポン酢	小麦

*各種ジャム

いちごジャム	なし
りんごジャム	なし
ブルーベリージャム	なし
マーマレード	なし
ソフトチョコ	小麦・乳
ソフトピーナツ	落花生・乳
マーガリン	乳

*カレー付け合せ(毎水曜日)

福神漬	小麦
らっきょ	小麦

*毎金曜日夜食のカレーライスには落花生は含まれていません。
※毎水曜日のカレーライスはドミニコ寮のみ落花生が含まれています。

*調理場使用の揚げ油(白絞油)は、アレルギー物質が含まれる可能性があります。

*ラーメン・うどんの製造工場では、そば・卵を含む製品を生産しています。

*そばアレルギーのある寮生はうどんにて対応させていただきます。

*しらす干し・干し小魚・のり佃煮・海藻類等は、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。

*かまぼこ・さつま揚げ・ちくわ・はんぺんは、えび・かにを食べる魚を使用しています。

*水曜日を除く毎朝食には以下の小袋のり、小袋佃煮を提供しています。(選択制)

味付のり	小麦・えび・かに
給食のり	小麦
のり佃煮	小麦
たい味噌	なし
いりこ味噌	小麦

大豆、鶏、豚、えび