

アレルギー献立 week 6

朝食 6/30(日)		昼食 6/30(日)		夕食 6/30(日)	
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
◆ごはん		◆バーベキュー丼		◆ごはん	
あきたこまち	なし	あきたこまち	なし	あきたこまち	なし
◆ベーコンエッグ		牛バラスライス	なし	◆魚の味噌煮	
卵	卵	豚バラスライス	なし	サバ	なし
ベーコン	乳・卵	人参	なし	合わせみそ	なし
キャベツ	なし	玉ねぎ	なし	上白糖	なし
◆味噌汁		焼肉のタレ	小麦	濃口しょうゆ	小麦
しいたけ	なし	ピーマン	なし	みりん	なし
玉ねぎ	なし	◆コンソメスープ		おろししょうが	なし
青葱	なし	玉ねぎ	なし	レタス	なし
備前味噌	なし	えのき	なし		
だし汁	乳	キャベツ	なし	◆麻婆茄子	
		塩	なし	茄子	なし
◆のりセレクト	※下記参照	こしょう	なし	豚ミンチ	なし
		コンソメ	小麦・乳	生おろしにんにく	なし
◆牛乳		料理酒	なし	生おろし生姜	なし
牛乳、コーヒー牛乳	乳	淡口しょうゆ	小麦	片栗粉	なし
				トーバンジャン	なし
		◆フルーツ		上白	なし
		甘夏	なし	濃口しょうゆ	小麦
				甜麵醤	小麦
				料理酒	なし
				中華あじ	なし
				◆キャベツとささみと大葉の和え	
				キャベツ	なし
				ささみ	なし
				大葉	なし
				ごま油	なし

*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
すりおろし玉ねぎドレッシング	小麦		

*各種ジャム

いちごジャム	なし	*カレー付け合せ(毎水曜日)	
りんごジャム	なし	福神漬	小麦
ブルーベリージャム	なし	らっきょう	小麦
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		

*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
※ふりかけを追加しました。	
のりたま	小麦・乳・卵・えび
瀬戸風味	小麦・卵・えび