

アレルギー献立 week 1

朝食 2/1(土)		昼食 2/1(土)		夕食 2/1(土)	
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
◆メロンパン	小麦・乳・卵	◆わかめごはん あきたこまち 炊き込みわかめ	なし なし	◆ごはん あきたこまち	なし
◆フルーツ盛り合わせ		◆カレーうどん うどん だし汁 塩	小麦 乳 なし	◆八宝菜 豚コマ ムキエビ イカ短冊 人参	なし えび なし なし
バナナ	なし	みりん風調味料	なし	たけのこ	なし
ゴールドキウイ	なし	淡口しょうゆ	小麦	キャベツ	なし
キャベツ	なし	豚バラ角切	なし	玉ねぎ	なし
◆コーンスープ		メークイン 玉ねぎ 人参	なし なし なし	うずら卵 塩コショウ 濃口しょうゆ	卵 なし 小麦
コーンクリームスープ	小麦・乳	マーガリン	乳	料理酒	なし
牛乳	乳	ウスターソース	小麦	シャンタン	小麦
ドライパセリ	なし	バーモントカレー	小麦・乳	鶏豚湯	なし
◆のりセレクト	※下記参照	日糧カレー中辛	小麦・乳	片栗粉	なし
◆牛乳		カレー粉	なし	ごま油	なし
牛乳、コーヒー牛乳	乳			◆牛乳コロッケ	小麦・乳・卵
◆ごはん				◆サラダ	
あきたこまち	なし	◆磯辺揚げ ちくわ 天ぷら粉 青のり粉 キャベツ	卵 小麦・卵 なし なし	レタス 赤玉ねぎ ブロッコリー	なし なし 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
シーザーサラダドレッシング
金ゴマドレッシング
サウザンアイランド
焙煎ごまドレッシング
和風ごまドレッシング
中華ドレッシング
すりおろし玉ねぎドレッシング

小麦
乳・卵
小麦・卵
小麦・卵
小麦・卵
小麦・乳
小麦・乳
小麦

フレンチドレッシング(赤)
フレンチドレッシング(白)
マヨネーズ
ケチャップ
しょうゆ
ソース
ポン酢

卵
卵
卵
なし
小麦
小麦
小麦

*各種ジャム

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

なし
なし
なし
なし
小麦・乳
落花生・乳
乳

*カレー付け合せ(毎水曜日)
福神漬 小麦
らっきょう 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。

*調理場使用の揚げ油は、アレルギー物質が含まれる可能性があります。(炒め物の油はアレルギーなし)

*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