

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
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