

アレルギー献立 week 1

朝食 3/16(日)		昼食 3/16(日)		夕食 3/16(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		◆男の親子丼		◆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
		とりもも	なし		
◆さつまあげ	小麦・卵	料理酒	なし	◆回鍋肉	
キャベツ	なし	淡口しょうゆ	小麦	豚バラスライス	なし
		濃口しょうゆ	小麦	キャベツ	なし
◆豚汁		上白	なし	ピーマン	なし
豚コマスライス	なし	ごま油	なし	上白	なし
人参	なし	生おろし生姜	なし	トーバンジャン	なし
ささがきごぼう	なし	生おろしにんにく	なし	濃口しょうゆ	小麦
刻み揚げ	なし	片栗粉	なし	テンメンジャン	なし
青葱	なし	青葱	なし	塩	なし
備前味噌	なし	玉ねぎ	なし	中華あじ	なし
みりん風調味料	なし	人参	あんし	レタス	なし
だし汁	乳	青葱	なし		
		卵	卵	◆餃子	小麦・乳・卵
◆牛乳		上白	なし	味付けポン酢	小麦
牛乳、コーヒー牛乳	乳	料理酒	なし		
		みりん風調味料	なし	◆中華サラダ	
◆のりセレクト	※下記参照	和風だしの素	乳	春雨	なし
		だし汁	乳	錦糸卵	卵
		◆清まし汁		胡瓜	なし
		はんぺん	小麦・卵	ロースハム	小麦・卵
		玉ねぎ	なし	すりおろし玉ねぎドレッシング	小麦
		三つ葉	なし		
		塩	なし		
		料理酒	なし		
		淡口しょうゆ	小麦		
		濃口しょうゆ	小麦		
		だし汁	乳		
		◆漬物			
		高菜漬	小麦		

アレルギー献立 week 1

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