

4月 エンジョイランチ アレルギー使用表示



日	曜日	レギュラーメニュー	特定原材料 ※そば・落花生・くるみ カシューナッツは 使用していません						牛 肉	鶏 肉	豚 肉	大 豆	魚 介 類	ご ま	その他	アレルギーメニュー (卵・乳対応)	
			卵	乳	え び	か に	小 麦										
1	水	ごはん															
		磯辺白身フライ					○				○	○					
		肉野菜炒め							○	○							
		豆乳がんも					○				○	○	○				
		小松菜のおひたし りんご					○				○	○				りんご	
2	木	おかかごはん					○				○		○				
		ブルコギ炒め					○				○	○					
		肉団子					○		○	○	○	○					
		竹輪の磯辺揚げ					○				○	○					
		春雨サラダ					○				○						
		白桃														もも	
3	金	ごはん															
		麻婆豆腐					○	○	○	○	○		○		ゼラチン		
		ウインナー							○	○	○						
		青菜のじゃこ和え					○				○	○					
		パイ															
6	月	ごはん															
		コロッケ					○				○						
		青菜の中華炒め					○		○	○	○	○			りんご		
		焼売					○			○							
		厚揚げ煮					○				○	○					
		パイ															
7	火	ごはん															
		トマトハンバーグ					○	○	○	○	○						
		きのごソテー					○		○	○	○						
		青海苔ポテト															
		マカロニサラダ りんご					○				○					りんご	
8	水	ふりかけごはん					○				○		○				
		春巻き					○				○	○					
		豚肉ときこのマヨ炒め					○			○	○	○					
		花がんも					○				○	○					
		いんげんのごま和え					○				○		○				
		みかん															
9	木	海苔ごはん															
		ハムカツ					○		○	○	○						
		マカロニケチャップソテー					○			○							
		里芋煮					○				○	○					
		ほうれん草のごま和え					○				○		○				
		白桃														もも	
10	金	揚げパン					○				○					→小豆パン	
		チリコンカン					○		○	○	○						
		野菜コロッケ					○				○				りんご		
		ブロックリー															
		ツナサラダ										○	○				
		黄桃														もも	
13	月	五穀米															
		照り焼きハンバーグ					○	○	○	○	○	○					
		お野菜のみそ炒め					○		○	○	○		○				
		ごぼうの煮物					○				○	○					
		大根菜のごま和え					○				○		○				
14	火	昆布豆					○			○							
ごはん																	
チキンカレー						○		○						りんご			
カリフラワー																	
15	水	ほうれん草のおひたし					○				○	○					
		白身魚フライ					○				○	○					
		ごはん															
		ボークチャップ					○		○	○	○				りんご		
ブロックリー																	
白菜のおかか和え					○				○		○						
みかん																	

※ 下記の”特定原材料に準ずるもの”が含まれる場合、“その他”にアレルギー名を示しています。
 いくら・キウイフルーツ・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・さば・さけ・いか・りんご・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・ゼラチン・アーモンド・ピスタチオ
 ※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。
 ※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。

