那須甲子青少年自然の家　１・２・３月メニュー７大アレルゲン表

		NO.1 1月（5・11・17・23・29日） 2月（4・10・16・22・28日） 3月（5・11・17・23・29日）								NO.2 1月（6・12・18・24・30日） 2月（5・11・17・23・29日） 3月（6・12・18・24・30日）								NO.3 1月（7・13・19・25・31日） 2月（6・12・18・24日） 3月（1・7・13・19・25・31日）							
		メニュー	7大アレルゲン							メニュー	7大アレルゲン							メニュー	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●					ボイルウインナー								白身フライ	●						
	おかず	スクランブル		●	●					オムレツ	●	●	●					スクランブル		●	●				
	おかず	ひじき煮								きんぴらごぼう								切干大根煮							
	おかず	納豆	●							納豆	●							納豆	●						
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	味噌汁	玉葱ときのこの味噌汁								白菜と玉葱の味噌汁								青菜と油揚げの味噌汁							
	漬物	たくあん								たくあん								たくあん							
	主食	白飯								白飯								白飯							
	主食	パン	●		●					パン	●		●					パン	●		●				
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
	その他	ジャム								ジャム								ジャム							
昼食	麺類	きつねうどん	●							味噌ラーメン	●	●						たぬきうどん	●						
	おかず	メンチカツ	●		●					チキンカツ	●	●	●					ピーマン肉詰めフライ	●						
	おかず	しめじのおかか和え								もやしときくらげの香味和え								小松菜のお浸し							
	おかず	カボチャの煮物								カリフラワーのカレー煮								ポテトのそぼろあん	●						
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切キャベツ							
	デザート	三色寒天ゼリー								パイン＆みかん缶								杏仁フルーツ			●				
	漬物	つぼ漬け	●							つぼ漬け	●							つぼ漬け	●						
	主食	白飯								白飯								白飯							
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
夕食	おかず	豆乳シチュー								中華あんかけ	●							ハヤシライス	●						
	おかず	豚肉と野菜のビーフン								ミートソースパスタ	●		●					醤油焼きそば	●						
	おかず	照焼きハンバーグ	●		●					串カツ	●							蒸し焼売	●	●					
	おかず	アジフライ	●							肉団子の甘酢	●	●	●					フライドチキン	●	●	●				
	おかず	春雨サラダ								ごぼうサラダ	●	●						ポテトサラダ	●	●	●				
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	汁物	わかめとインゲンの味噌汁								小松菜とキャベツの味噌汁								ごぼうと人参の味噌汁							
	デザート	ぶどうゼリー								プリン			●					りんごゼリー							
	漬物	桜漬け								桜漬け								桜漬け							
	主食	白飯								白飯								白飯							
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
フリードリンク	ドリンク	オレンジジュース								オレンジジュース								オレンジジュース							
	ドリンク	野菜ジュース								野菜ジュース								野菜ジュース							
	ドリンク	グレープフルーツ								グレープフルーツ								グレープフルーツ							
	ドリンク	ウーロン茶								ウーロン茶								ウーロン茶							
	ドリンク	山ぶどうジュース								山ぶどうジュース								山ぶどうジュース							
	ドリンク	コーヒーコーナー			●					コーヒーコーナー			●					コーヒーコーナー			●				

※調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる場合は食材の持込みのお願いしております。予めご了承ください。

		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ドレッシング ソース類	フレンチドレッシング		●					
	和風ドレッシング	●						
	ケチャップ							
	ソース（小袋）							

※調味料に関しては原材料が表示されております。ご確認ください

～アレルギー対応に関して～
（ハラル食・ベジタリアン等　含む）

※当店では安全にお食事をしていただくために
お持込みを推奨しております。
（代替食対応は行っておりません。）

- コンタミネーション（製造ラインや微量の混入）の対応は出来兼ねます。ご了承ください
  揚げ油や調理機材は共有で使用しております。
- 学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止の為
  自己判断・または食材のお持ち込みを
  お願いいたします。
- お持込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は
  食堂でお預かりをいたします。
  電子レンジも備え付けております。

は豚肉や豚由来の成分が含まれるメニューとなります。
（ゼラチン・調理上のアルコール成分等を含む）
※食堂で調べられる範囲で表記しております。ご了承ください。

那須甲子青少年自然の家　１・２・３月メニュー７大アレルゲン表

		NO.4 1月（8・14・20・26日） 2月（1・7・13・19・25日） 3月（2・8・14・20・26日）								NO.5 1月（9・15・21・27日） 2月（2・8・14・20・26日） 3月（3・9・15・21・27日）								NO.6 1月（10・16・22・28日） 2月（3・9・15・21・27日） 3月（4・10・16・22・28日）							
	カテゴリ	No.4	7大アレルゲン							No.5	7大アレルゲン							No.6	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●					ボイルウインナー								白身魚フライ	●						
	おかず	オムレツ	●	●	●					スクランブル		●	●					オムレツ	●	●	●				
	おかず	ひじき煮								きんぴらごぼう								切干大根煮							
	おかず	納豆	●							納豆	●							納豆	●						
	サラダ	千切りキャベツ								千切りキャベツ								千切りキャベツ							
	味噌汁	玉葱ときのこの味噌汁								白菜と玉葱の味噌汁								青菜と油揚げの味噌汁							
	漬物	たくあん								たくあん								たくあん							
	主食	白飯								白飯								白飯							
	主食	パン	●		●					パン	●		●					パン	●		●				
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
	その他	ジャム								ジャム								ジャム							
昼食	麺類	塩ラーメン	●	●						肉うどん	●							醤油ラーメン	●	●					
	おかず	メンチカツ	●		●					ひとくちとんかつ	●	●	●					れんこん肉詰めフライ	●						
	おかず	しめじのおかか和え								もやしときくらげの香味和え								小松菜のお浸し							
	おかず	カボチャの煮物								カリフラワーのカレー煮								ポテトのそぼろあん	●						
	サラダ	千切キャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	デザート	三色寒天ゼリー								パイン＆みかん缶								杏仁フルーツ			●				
	漬物	つぼ漬け	●							つぼ漬け	●							つぼ漬け	●						
	主食	白飯								白飯								白飯							
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
夕食	おかず	スープカレー	●							中華あんかけ	●							ハヤシライス	●						
	おかず	青じそ風味パスタ	●							塩焼きそば	●							ナポリタンパスタ	●						
	おかず	ハンバーグ デミグラスソース	●		●					フライドチキン	●	●	●					水餃子	●						
	おかず	アジフライ	●							肉団子の甘酢	●	●	●					ハムカツ	●	●	●				
	おかず	春雨サラダ								ごぼうサラダ	●	●						ポテトサラダ	●	●	●				
	サラダ	千切りキャベツ								千切キャベツ								千切りキャベツ							
	汁物	わかめとインゲンの味噌汁								小松菜とキャベツの味噌汁								ごぼうと人参の味噌汁							
	デザート	ぶどうゼリー								プリン			●					りんごゼリー							
	漬物	桜漬け								桜漬け								桜漬け							
	主食	白飯								白飯								白飯							
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●				
フリードリンク	ドリンク	オレンジジュース								オレンジジュース								オレンジジュース							
	ドリンク	野菜ジュース								野菜ジュース								野菜ジュース							
	ドリンク	グレープフルーツ								グレープフルーツ								グレープフルーツ							
	ドリンク	ウーロン茶								ウーロン茶								ウーロン茶							
	ドリンク	山ぶどうジュース								山ぶどうジュース								山ぶどうジュース			●				
	ドリンク	コーヒーコーナー			●					コーヒーコーナー			●					コーヒーコーナー			●				

※調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる場合は食材の持込みのお願いしております。予めご了承ください。

		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ドレッシング ソース類	フレンチドレッシング		●					
	和風ドレッシング	●						
	ケチャップ							
	ソース（小袋）							

※調味料に関しては原材料が表示されております。ご確認ください

～アレルギー対応に関して～
（ハラル食・ベジタリアン等　含む）

※当店では安全にお食事をしていただくために
お持込みを推奨しております。
（代替食対応は行っておりません。）

- コンタミネーション（製造ラインや微量の混入）の対応は出来兼ねます。ご了承ください
揚げ油や調理機材は共有で使用しております。
- 学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止の為
自己判断・または食材のお持ち込みを
お願いいたします。
- お持込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は
食堂でお預かりをいたします。
電子レンジも備え付けております。

は豚肉や豚由来の成分が含まれるメニューとなります。
（ゼラチン・調理上のアルコール成分等を含む）

※食堂で調べられる範囲で表記しております。ご了承ください。