

7・8・9月メニュー-8大アレルギー表

※8大アレルギー表示以外で ナッツ類、生のフルーツ、生魚、魚卵 の提供はございません。

那須 甲子	NO.1 7月(6・12・18・24・30日) 8月(5・11・17・23・29日) 9月(4・10・16・22・28日)									NO.2 7月(1・7・13・19・25・31日) 8月(6・12・18・24・30日) 9月(5・11・17・23・29日)									NO.3 7月(2・8・14・20・26日) 8月(1・7・13・19・25・31日) 9月(6・12・18・24・30日)																				
	メニュー	8大アレルギー									メニュー	8大アレルギー									メニュー	8大アレルギー																	
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	小麦		卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	小麦	卵		乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ												
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●						ポイルワインナー													チキンナゲット	●	●	●												
	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									キャベツと玉葱の味噌汁														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	冷やし塩ラーメン (柚子こしょう風味)	●	●						混ぜうどん	●													醤油ラーメン	●	●													
	おかず	メンチカツ	●		●					とんかつ	●	●	●											だっぶりコーンフライ	●														
	おかず	キャベツとツナの和え物								もやしとの香味和え														茄子の冷やし煮															
	おかず	がんもの煮物								ブロッコリーのトマト煮														かぼちゃのそぼろあん	●														
	サラダ	千切りキャベツ								千切りキャベツ														千切りキャベツ															
	デザート	黒糖ゼリー								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	豆乳シチューライス								マーボー豆腐あんかけご飯	●												トマトハヤシライス	●														
おかず		青じそ風味パスタ	●							塩焼きそば	●												ガーリックパスタ	●															
おかず		ハンバーグデミグラスソース	●		●					肉団子の甘酢	●	●	●										冷やし水餃子	●															
おかず		白身フライ	●							フライドチキン	●	●	●											ハムカツ	●	●	●												
おかず		春雨サラダ								ごぼうサラダ	●	●												豆サラダ	●														
サラダ		千切りキャベツ								千切りキャベツ														千切りキャベツ															
汁物		わかめスープ								コーン入りスープ														わかめスープ															
デザート		プチクレープ(イチゴ)	●	●	●					ミニたい焼き	●													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	●	●	●													

ドレッシング類	メニュー	7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
	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います。ご確認ください

ドリンク	メニュー	7大アレルギー									
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
			オレンジジュース								
			野菜ジュース								
			グレープフルーツ								
			ウーロン茶								
	山ぶどうジュース										
	コーヒーコーナー				●						

～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。

は豚肉や豚成分が含まれるメニューとなります。

※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。

※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・8・9月メニュー8大アレルギー表

※8大アレルギー表示以外で ナッツ類、生のフルーツ、生魚、魚卵 の提供はございません。

那須 甲子	NO.4 7月(3・9・15・21・27日) 8月(2・8・14・20・26日) 9月(1・7・13・19・25日)										NO.5 7月(4・10・16・22・28日) 8月(3・9・15・21・27日) 9月(2・8・14・20・26日)										NO.6 7月(5・11・17・23・29日) 8月(4・10・16・22・28日) 9月(3・9・15・21・27日)									
	カテゴリ	No.4	8大アレルギー								No.5	8大アレルギー								No.6	8大アレルギー									
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●						ポイルワインナー									チキンナゲット	●	●	●							
	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									キャベツと玉葱の味噌汁									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	冷やしたぬきうどん	●								冷やし中華	●	●							あんかけうどん	●									
	おかず	メンチカツ	●		●						とんかつ	●	●	●						ピーマン肉詰めフライ	●									
	おかず	キャベツとツナの和え物									もやしの香味和え									茄子の冷やし煮										
	おかず	がんもの煮物									フロッキーのトマト煮									かぼちゃのそぼろあん	●									
	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	黒糖ゼリー									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	豆乳シチューライス									マーボー豆腐あんかけご飯	●								トマトハヤシライス	●									
	おかず	ソース焼きそば	●								バジルソースパスタ	●								醤油焼きそば	●									
	おかず	照焼きハンバーグ	●		●						肉団子の甘酢	●	●	●						冷やし水餃子	●									
	おかず	白身フライ	●								ささみしそ巻きフライ	●								フライドチキン	●	●	●							
	おかず	春雨サラダ									ごぼうサラダ	●	●							豆サラダ	●									
	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	コーン入りスープ									わかめスープ									コーン入りスープ										
	デザート	プチクレープ(イチゴ)	●	●	●						ミニたい焼き	●								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	●	●	●								

		7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
ドレッシング類	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

		7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
ドリンク	オレンジジュース								
	野菜ジュース								
	グレープフルーツ								
	ウーロン茶								
	山ぶどうジュース								
	コーヒーコーナー					●			

～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。

は豚肉や豚成分が含まれるメニューとなります。

※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。

※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。