

# 10・11・12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	NO.1 10月(4・10・16・22・28日) 11月(3・9・15・21・27日) 12月(3・9・15・21・27日)										NO.2 10月(5・11・17・23・29日) 11月(4・10・16・22・28日) 12月(4・10・16・22・28日)										NO.3 10月(6・12・18・24・30日) 11月(5・11・17・23・29日) 12月(5・11・17・23・29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	●	●	●					ポイルウインナー									蒸し焼売	●										
	おかず	スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●					スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●						スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●								
	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	野菜スープ								野菜スープ									野菜スープ											
	漬物	たくあん								たくあん									たくあん											
	主食	白飯								白飯									白飯											
	主食	なすかしオリジナルパン	●	●	●					なすかしオリジナルパン	●	●	●						なすかしオリジナルパン	●	●	●								
	主食	バターロールパン	●	●	●					バターロールパン	●	●	●						バターロールパン	●	●	●								
	主食	食パン	●	●	●					食パン	●	●	●						食パン	●	●	●								
	その他	海苔佃煮	●							海苔佃煮	●								海苔佃煮	●										
	その他	ジャム								ジャム									ジャム											
その他	バター			●					バター			●						バター			●									
昼食	麺類	味噌ラーメン(1人1杯)	●	●					醤油ラーメン(1人1杯)	●	●							塩ラーメン(1人1杯)	●	●										
	おかず	メンチカツ(1人一皿)	●		●				コーンフライ(1人一皿)	●								チキンナゲット(1人一皿)	●	●	●									
	おかず	ツナと野菜の炒め							豚肉と野菜の味噌炒め									大根と牛すじの煮物	●											
	おかず	マカロニサラダ	●	●	●				ポテトサラダ	●	●	●						スパゲティサラダ	●	●	●									
	サラダ	千切りキャベツ							千切りキャベツ									千切りキャベツ												
	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	海苔佃煮	●						海苔佃煮	●								海苔佃煮	●											
	夕食	おかず	大豆ミートのキーマカレーライス							マーボー豆腐あんかけご飯	●								ハヤシライス	●										
おかず		ソース焼きそば	●						トマトビーンズスパゲティ	●								チャブチェ	●											
おかず		串カツ	●						厚切りハムカツ	●	●	●						アジフライ	●											
おかず		チキンと野菜のトマト煮							甘酢肉団子	●	●	●						照焼きハンバーグ	●		●									
おかず		こんにゃくの四川風炒め							キャベツのペペロンソテー									白菜のうま煮	●											
おかず		豆のサラダ							花野菜サラダ									ごぼうサラダ												
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		大根の味噌汁							ほうれん草の味噌汁									わかめの味噌汁												
デザート		イチゴクレープ(1個)	●	●	●				ミニたい焼き(1個)	●								ぶどう&りんごゼリー(1個)												
漬物		桜漬け							桜漬け									桜漬け												
主食		白飯							白飯									白飯												
その他		海苔佃煮	●						海苔佃煮	●								海苔佃煮	●											

		8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)								
コーリナー	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。

# 10・11・12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	NO.4 10月(1・7・13・19・25・31日) 11月(6・12・18・24・30日) 12月(6・12・18・24・30日)										NO.5 10月(2・8・14・20・26日) 11月(1・7・13・19・25日) 12月(1・7・13・19・25・31日)										NO.6 10月(3・9・15・21・27日) 11月(2・8・14・20・26日) 12月(2・8・14・20・26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	花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	花生	えび	かに	くるみ		小麦	卵	乳	そば	花生	えび	かに	くるみ		
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●					ポイルウインナー									蒸し焼売	●										
	おかず	スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●					スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●						スクランブルエッグ(野菜入り)	●	●	●								
	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	野菜スープ								野菜スープ									野菜スープ											
	漬物	たくあん								たくあん									たくあん											
	主食	白飯								白飯									白飯											
	主食	なすかしオリジナルパン	●	●	●					なすかしオリジナルパン	●	●	●						なすかしオリジナルパン	●	●	●								
	主食	バターロールパン	●	●	●					バターロールパン	●	●	●						バターロールパン	●	●	●								
	主食	食パン	●	●	●					食パン	●	●	●						食パン	●	●	●								
	その他	海苔佃煮	●							海苔佃煮	●								海苔佃煮	●										
	その他	ジャム								ジャム									ジャム											
その他	バター			●					バター			●						バター			●									
昼食	麺類	味噌ラーメン(1人1杯)	●	●						醤油ラーメン(1人1杯)	●	●							塩ラーメン(1人1杯)	●	●									
	おかず	メンチカツ(1人一皿)	●		●					コーンフライ(1人一皿)	●								チキンナゲット(1人一皿)	●	●	●								
	おかず	ツナと野菜の炒め								豚肉と野菜の味噌炒め									大根と牛すじの煮物	●										
	おかず	マカロニサラダ	●	●	●					ポテトサラダ	●	●	●						スパゲティサラダ	●	●	●								
	サラダ	千切りキャベツ								千切りキャベツ									千切りキャベツ											
	デザート	黒糖ゼリー								パイナップル缶									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	海苔佃煮	●							海苔佃煮	●								海苔佃煮	●											
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	●								ハヤシライス	●										
	おかず	ソース焼きそば	●							スパゲティナポリタン	●								チャプチェ	●										
	おかず	串カツ	●							厚切りハムカツ	●	●	●						ささみそ巻フライ	●										
	おかず	チキンと野菜のトマト煮								甘酢肉団子	●	●	●						さばの塩焼き											
	おかず	こんにゃくの四川風炒め								キャベツのペペロンソテー									白菜のうま煮	●										
	おかず	豆のサラダ								花野菜サラダ									ごぼうサラダ											
	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	大根の味噌汁								ほうれん草の味噌汁									わかめの味噌汁											
	デザート	イチゴクレープ(1個)	●	●	●					ミニたい焼き(1個)	●								ぶどう&りんごゼリー(1個)											
	漬物	桜漬け								桜漬け									桜漬け											
	主食	白飯								白飯									白飯											
	その他	海苔佃煮	●							海苔佃煮	●								海苔佃煮	●										

		8大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	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)								
コリンピック	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。