

# 8大アレルゲン表

※8大アレルゲン表示以外で 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 4月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日) 5月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日) 6月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日)										NO.2 4月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日) 5月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日) 6月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日)										NO.3 4月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日) 5月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日) 6月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日)										
	8大アレルゲン										8大アレルゲン										8大アレルゲン										
	メニュー	小麦	卵	乳	そば	海老	えび	かに	くるみ			メニュー	小麦	卵	乳	そば	海老	えび	かに	くるみ			メニュー	小麦	卵	乳	そば	海老	えび	かに	くるみ
朝食	おかず	ミートボール	●	●	●						ウィンナー											しょうまい	●								
	おかず	スクランブルエッグ	●	●	●						スクランブルエッグ	●	●	●									スクランブルエッグ	●	●	●					
	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								
	汁物	トマトスープ									豆乳コーンスープ												中華スープ								
	漬物	たくあん									たくあん												たくあん								
	主食	白飯									白飯												白飯								
	主食	オリジナルパン・バターロール	●	●	●						オリジナルパン・バターロール	●	●	●									オリジナルパン・バターロール	●	●	●					
	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	いちごジャム									いちごジャム												いちごジャム									
その他	バター			●						バター			●									バター			●						
昼食	種類	ミートソースパスタ(1杯)	●	●						ベベロンチーノパスタ(1杯)	●											ナポリタンパスタ(1杯)	●								
	主食	カレーライス	●							ハヤシライス	●											カレーライス	●								
	おかず	鶏肉のからあげ	●	●						白身魚フライ	●											チキンカツ	●	●	●						
	おかず	ツナと野菜の炒め								ポテトのミートソースグラタン	●	●										回鍋肉	●								
	おかず	ポテトサラダ	●	●	●					ブロッコリーのサラダ												パンブキンサラダ	●	●	●						
	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	パイナップル缶詰								フルーツヨーグルト			●									パイナップル缶詰									
	汁物	スープ								スープ												スープ									
	漬物	福神漬	●							さくら漬												福神漬	●								
	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	主食	マーボー豆腐あんかけご飯	●							五目ごはん	●											ハヤシライス	●								
	おかず	ソースやきうどん	●							ソース焼きそば	●											醤油やきうどん	●								
	おかず	豚カツ	●	●	●					フライドチキン	●	●	●									ハムカツ	●	●	●						
	おかず	チキンと野菜のトマト煮								肉団子	●	●	●									ハンバーグ	●	●	●						
	おかず	お手の味噌煮っころがし								野菜とウィンナーのポトフ	●											ジャーマンポテト									
	おかず	スパゲティサラダ	●	●	●					ポテトサラダ	●	●	●									マカロニサラダ	●	●	●						
	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	さくら漬								さくら漬												さくら漬									
主食	白飯								白飯												白飯										
その他	海苔佃煮	●							海苔佃煮	●											海苔佃煮	●									

		8大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	海老	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									
コーナーク	オレンジジュース								
	野菜ジュース								
	グレープフルーツ								
	山ぶどうジュース								
	ウーロン茶								

～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お持ち込みのお願いしております。予めご了承ください。