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									NO.2									NO.3								
		7月（1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日）									7月（2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日）									7月（3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日）								
		8月（3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日）									8月（1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日）									8月（2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日）								
		9月（2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日）									9月（3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日）									9月（1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日）								
		メニュー	8大アレルゲン								メニュー	8大アレルゲン								メニュー	8大アレルゲン							
			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	●	●	●						ウインナー									しゅうまい	●							
	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	麺類	冷し味噌ラーメン（１杯）	●	●							冷し醤油ラーメン（１杯）	●	●							冷し塩ラーメン（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	マカロニサラダ	●	●							スパゲティサラダ	●	●							ポテトサラダ	●	●	●					
	サラダ	千切りキャベツ									千切りキャベツ									千切キャベツ								
	デザート	パイン&みかん缶									杏仁フルーツ			●						フルーツヨーグルト			●					
	漬物	福神漬け	●								さくら漬け									福神漬け	●							
	主食	白飯									白飯									白飯								
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	ソース焼きそば	●								ナポリタンパスタ	●								バジルパスタ	●							
	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	お芋の味噌煮っころがし									野菜とウインナーのポトフ	●								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	●	●	●						花野菜のイタリアンサラダ								
	サラダ	千切りキャベツ									千切りキャベツ									千切りキャベツ								
	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	プリン（１個）			●						ミニたい焼き（１個）	●								ぶどう&りんごゼリー（１個）								
	漬物	さくら漬け									さくら漬け									さくら漬け								
	主食	白飯									白飯									白飯								

		8大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
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								
ドリンクコーナー	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持込みのお願いしております。予めご了承ください。