

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									
	4月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日)										4月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28日)										4月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日)									
	5月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日)										5月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31日)										5月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日)									
6月(2・5・8・11・14・17・20・23・26・29日)										6月(3・6・9・12・15・18・21・24・27・30日)										6月(1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31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	くま		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くま		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くま			
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	種類	ミートソースパスタ(1杯)	●	●					和風ツナパスタ(1杯)	●										ナポリタンパスタ(1杯)	●									
	主食	ベジタブルピラフ							ひじきごはん	●										五目混ぜごはん	●									
	おかず	鶏肉の竜田揚げ	●	●					コーンフライ	●										揚げ餃子	●									
	おかず	もやしのおぼろ炒め							野菜の中華炒め牛肉入り											回鍋肉	●									
	おかず	マカロニサラダ	●	●					ビーンズサラダ											ポテトサラダ	●	●	●							
	サラダ	千切りキャベツ							千切りキャベツ											千切りキャベツ										
	デザート	パイ&みかん缶							杏仁フルーツ			●								黒糖ゼリー										
	汁物	野菜スープ							野菜スープ											野菜スープ										
	漬物	福神漬	●						さくら漬											福神漬	●									
	主食	白飯							白飯											白飯										
夕食	主食	マーボー豆腐あんかけごはん	●						鶏そぼろの混ぜごはん	●										ハヤシライス	●									
	おかず	ソース焼きそば	●						醤油焼きうどん	●										塩焼きそば	●									
	おかず	一口とんかつ	●	●	●				フライドチキン	●	●	●								ハムカツ	●	●	●							
	おかず	野菜とチキンのトマト煮							甘酢肉団子	●	●	●								照焼きハンバーグ	●	●								
	おかず	筍と菜の花の煮物							野菜とウインナーのポトフ	●										かぼちゃの煮物										
	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	フチクレープ(イチゴ)	●	●	●				いちごゼリー											ミニたい焼き	●									
	汁物	さくら漬							さくら漬											さくら漬										
主食	白飯							白飯											白飯											

	メニュー	8大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くま
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	●							
	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									
コリンナック	オレンジジュース								
	野菜ジュース								
	グレープフルーツ								
	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)

※当店では安全のためにお持ち込みを推奨しております。
アレルギーについてのご相談は下記まで

☎ 0248-36-2531
✉ 32113@compass-jpn.com

11月～4月までは店舗不在日が多く、繋がりにくい場合がございます。

- 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推奨しております。
- お持ち込み食材で冷蔵・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。