

アレルギー代替メニュー (全団体共通)

代替ならば対応指示書に番号を記入、除去ならば×印を記入。
代替食品に該当が無い場合は、自家製食品の持込も可能です。

夕食

① チキンピカタ【鶏肉,卵,乳】



② 揚げだし豆腐【大豆,小麦,鯖】



③ 焼きさつま揚げ【卵,大豆,鯖】



④ 白身フライ【大豆,小麦】



⑤ ポテトコロッケ【小麦,乳,大豆,卵】



⑥ ハンバーグ【鶏肉,豚肉,大豆】

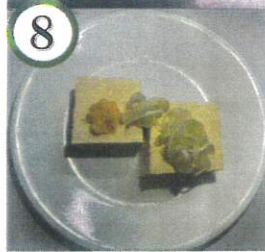


夕食&朝食

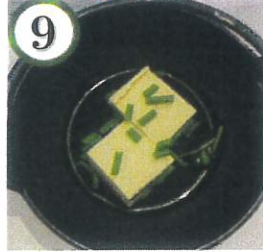
⑦ 厚揚げ豆腐【大豆】



⑧ 冷奴豆腐【大豆】



⑨ 湯豆腐【大豆】



⑩ 納豆【大豆,小麦】



⑪ かぼちゃの煮物



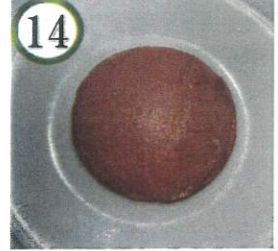
⑫ ほうれん草のお浸し



⑬ ヨーンシュウマイ【豚肉,小麦,大豆】



⑭ ロースハム【豚肉】



⑮ ポークウィンナー【豚肉】



⑯ オレンジ【オレンジ】



⑰ ハンアレルギードレッシング



昼食

⑱ アレルゲンフリーカレー【豚肉】



⑲ 緑茶



代替食品メニュー 成分詳細

夕食

小麦,卵,乳不使用のハンバーグ

鶏肉,豚肉,玉ねぎ,生姜,豚脂,トマトペースト
原料の一部に大豆,鶏肉,豚肉を含む デミグラス不可の場合 塩コショウ

白身フライ

タラ,小麦粉,原料の一部に小麦,大豆を含む

ポテトコロッケ

馬鈴薯,人参,玉ねぎ,グリーンピース,小麦粉
粉末卵白,カロチノイド色素(乳成分,大豆を含む)

チキンピカタ

鶏肉,卵,チーズ

焼きさつま揚げ

魚肉,大豆たん白,卵白,魚介エキス(鯖を含む)

揚げだし豆腐

豆腐,しめじ,人参,長ねぎ,醤油,削り節(かつお,さば)
にぼし,原料の一部に小麦,大豆を含む

夕食・朝食

ユーンシュウマイ(乳,卵不使用)

とうもろこし,玉ねぎ,魚肉すり身(魚介類),豚脂

小麦,大豆粉

かぼちゃの煮物

かぼちゃ

ほうれん草のお浸し

ほうれん草

冷奴豆腐

大豆

湯豆腐

大豆

厚揚げ豆腐

大豆

オレンジ

オレンジ

乳,卵成分不使用のロースハム

豚肉

ポークウインナー

豚肉

納豆

大豆,醤油(小麦,大豆を含む),鰹エキス,昆布エキス
発酵調味料(小麦を含む),からし,醸造酢,着色料(ウコン)

乳,卵,小麦,大豆不使用ドレッシング

醸造酢,レモン果汁,乾燥玉ねぎ,

昼食

アレルギーフリーカレー

野菜(じゃがいも・人参),玉ねぎ,なたね油,砂糖,豚肉
トマトペースト,カレー粉,食塩,ポテトフレーク,ポークエキス
パーム油,酵母エキス,にんにく,加工でんぷん