

1-3月メニューアレルギー表

国立夜須高原青少年自然の家



1月		2月		3月		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																				
1月		2月		3月		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン			
分類	NO.1																																			
朝食	甘酢肉団子	●	●	●																				●	●											
	オムレツ	●	●	●																				●												
	ひじき煮	●																						●												
	スパゲティサラダ	●	●	●																				●												
	ごぼうの味噌汁																							●												
	蒟蒻オレンジゼリー																																			
	ごはん																																			
	納豆	●																							●											
	食パン	●		●																				●												
	いちごジャム																																			
	バター			●																																
コールスロー																																				
海苔佃煮	●																						●													
コーンフレーク																																				
昼食	わかめご飯																																			
	豚骨ラーメン	●	●																					●	●		●							●		
	ツナと野菜の炒め																							●												
	コロッケ	●																						●												
	厚揚げの煮物																							●												
	パンプキンサラダ	●	●	●																				●												
	黒糖ゼリー																																			
	ごはん																																			
コールスロー																																				
夕食	照焼きハンバーグ	●		●																	●			●	●		●									
	アジフライ	●																						●												
	フライドポテト(塩味)																							●												
	筑前煮	●																						●	●											
	豆のイタリアンサラダ																							●												
	青菜のすまし汁																																			
	グレープフルーツ																																			
ごはん																																				
コールスロー																																				
共通	オレンジジュース																																			
	アップルジュース																																			
	野菜ジュース																																			
	煎茶																																			
	麦茶																																			
	ウーロン茶																																			
	コーヒー																																			
コーヒークリーム			●																																	

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

1-3月メニューアレルギー表



1月 4・10・16・22・28日		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																		
2月 3・9・15・21・27日																														
3月 5・11・17・23・29日																														
分類	NO.3	小麦 	卵 	乳 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	チキンナゲット	●	●	●																		●								
	厚焼き玉子	●	●																			●								
	切干大根	●																			●	●								
	ごぼうのイタリアンサラダ																					●								
	白菜の味噌汁																					●								
	蒟蒻ぶどうゼリー																													
	ごはん																													
	納豆	●																					●							
	食パン	●			●																		●							
	いちごジャム																													
	バター				●																									
コールスロー																														
海苔佃煮	●																					●								
コーンフレーク																														
昼食	菜めし																					●								
	醤油ラーメン	●	●																			●	●		●				●	
	野菜とチキンの中華煮																					●	●		●					
	メンチカツ	●			●												●					●	●		●					
	フライドポテト(塩味)																													
	さつまいものレモン煮																													
	黒糖ゼリー																													
	ごはん																													
コールスロー																														
夕食	ハムカツ	●	●	●																		●	●		●					
	さばの塩焼き																				●									
	コーンフライ	●																				●								
	こんにゃくの甘辛炒め																					●								
	ごぼうのイタリアンサラダ																					●								
	コーン入り中華スープ																					●	●		●				●	
	グレープフルーツ																													
	ごはん																													
コールスロー																														
共通	オレンジジュース													●																
	アップルジュース																												●	
	野菜ジュース																												●	
	煎茶																													
	麦茶																													
	ウーロン茶																													
	コーヒー																													
	コーヒークリーム				●																									

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

1-3月メニューアレルギー表



1月 5・11・17・23・29日		特定原材料										特定原材料に準ずる品目																		
2月 4・10・16・22・28日																														
3月 6・12・18・24・30日																														
分類	NO.4	小麦 	卵 	乳 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●								
	オムレツ	●	●	●																		●								
	ひじき煮	●																				●								
	スパゲティサラダ	●	●	●																		●								
	ごぼうの味噌汁																					●								
	蒟蒻オレンジゼリー																													
	ごはん																													
	納豆	●																				●								
	食パン	●		●																		●								
	いちごジャム																													
	バター			●																										
コールスロー																														
海苔佃煮	●																				●									
コーンフレーク																														
昼食	わかめご飯																													
	豚骨ラーメン	●	●																			●	●		●				●	
	ツナと野菜の炒め																					●								
	コロッケ	●																				●								
	厚揚げの煮物																					●								
	パンプキンサラダ	●	●	●																		●								
	黒糖ゼリー																													
	ごはん																													
コールスロー																														
夕食	照焼きハンバーグ	●		●													●				●	●		●						
	アジフライ	●																				●								
	フライドポテト(塩味)																					●								
	筑前煮	●																				●	●							
	豆のイタリアンサラダ																					●								
	青菜のすまし汁																					●								
	オレンジ													●																
ごはん																														
コールスロー																														
共通	オレンジジュース													●																
	アップルジュース																											●		
	野菜ジュース																											●		
	煎茶																													
	麦茶																													
	ウーロン茶																													
	コーヒー																													
コーヒークリーム			●																											

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

1-3月メニューアレルギー表



国立夜須高原青少年交流の家



1月 6・12・18・24・30日		特定原材料									特定原材料に準ずる品目																			
2月 5・11・17・23日																														
3月 1・7・13・19・25・31日																														
分類	NO.5	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もち	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	ポイルウィンナー																							●						
	スクランブルエッグ	●	●	●																		●	●							
	きんぴら																					●								
	マカロニサラダ	●	●	●																		●								
	玉葱の味噌汁																					●								
	いちごゼリー																													
	ごはん																													
	納豆	●																				●								
	食パン	●		●																			●							
	いちごジャム																													
	バター			●																										
	コールスロー																													
海苔佃煮	●																					●								
コーンフレーク																														
昼食	ひじきご飯	●																				●								
	塩だしうどん	●																				●	●		●				●	
	豚肉入り野菜炒め																					●			●					
	鶏肉の竜田揚げ	●	●																			●	●							
	もやしの香味和え																													
	ポテトサラダ	●	●	●																		●								
	杏仁フルーツ			●																		●				●				
ごはん																														
コールスロー																														
夕食	ミートボール	●	●	●																		●	●		●					
	ピーマン肉詰めフライ	●																				●			●					
	フライドポテト(ガーリック)																													
	キャベツのペペロンソテー																													
	スパゲティサラダ	●	●	●																		●								
	大根の味噌汁																					●								
	グレープフルーツ																													
ごはん																														
コールスロー																														
共通	オレンジジュース													●																
	アップルジュース																											●		
	野菜ジュース																											●		
	煎茶																													
	麦茶																													
	ウーロン茶																													
	コーヒー																													
コーヒークリーム			●																											

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

1-3月メニューアレルギー表



1月 1・7・13・19・25・31日		特定原材料									特定原材料に準ずる品目																			
2月 6・12・18・24日																														
3月 2・8・14・20・26日																														
分類	NO.6	小麦 	卵 	乳 	そば 	落花生 	えび 	かに 	くるみ 	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	チキンナゲット	●	●	●																		●								
	厚焼き玉子	●	●																			●								
	切干大根	●																			●	●								
	ごぼうのイタリアンサラダ																					●								
	白菜の味噌汁																					●								
	蒟蒻ぶどうゼリー																													
	ごはん																													
	納豆	●																					●							
	食パン	●		●																			●							
	いちごジャム																													
	バター			●																										
コールスロー																														
海苔佃煮	●																					●								
コーンフレーク																														
昼食	菜めし																					●								
	味噌ラーメン	●	●																			●	●		●				●	
	野菜とチキンの中華煮																					●	●		●					
	メンチカツ	●		●													●					●	●		●					
	フライドポテト(ガーリック)																	●												
	ポテトサラダ	●	●	●																		●								
	杏仁フルーツ			●																		●				●				
	ごはん																													
コールスロー																														
夕食	蒸し焼売	●																				●	●		●					
	コーンフライ	●																				●								
	大根と牛すじの煮物	●																●				●								
	こんにゃくの甘辛炒め																													
	ごぼうのイタリアンサラダ																					●								
	わかめスープ																					●	●		●				●	
	オレンジ													●																
	ごはん																													
コールスロー																														
共通	オレンジジュース													●																
	アップルジュース																											●		
	野菜ジュース																										●			
	煎茶																													
	麦茶																													
	ウーロン茶																													
	コーヒー																													
コーヒークリーム			●																											

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。