

特定原材料など28品目除去

食物アレルギー対応メニュー

当館では食物アレルギーを起こしやすいとされる特定原材料等28品目不使用のアレルギー対応メニューをご用意いたしました。ご本人様のみならず、生徒様を送り出す保護者様、引率する先生様にも安心していただけるお食事をご準備できるよう努めてまいります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

特定原材料等28品目とは商品衛生法で表示が義務付けられた特定原材料の7品目と表示が推奨されている21品目です。

【表示が義務付けられた特定原材料7品目】

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

【表示が推奨されている原材料21品目】

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、カシューナッツ、アーモンド、ごま

洋食

夕食

dinner



- カレー
カレールゥ、人参、じゃが芋
- 揚げ物
コロッケ2、グリーンリーフ、ソース
- ボイル野菜
白菜、えのき、葱、小袋フレンチドレッシング
- トマト
トマト、オリーブオイル、塩
- ぶどうゼリー
- 白ごはん

和食

夕食

dinner



- 小鍋
玄米団子、白菜、笹葱、えのき、水菜、ポン酢（そら豆醤油、米酢、味醂、本ダシ）
- 蒸し芋
じゃが芋、塩、バセリ
- サラダ
グリーンリーフ、コーン、小袋和風ドレッシング
- 揚げ物
白身魚フライ、塩
- 刺身こんにゃく
大葉、そら豆醤油
- ぶどうゼリー
- 白ごはん

洋食

朝食

breakfast



- ホワイトシチュー
（人参、じゃが芋、ブロッコリー）
- サラダ
グリーンリーフ、トマト、小袋フレンチドレッシング
- 和え物
水菜、のり、オリーブオイル和え、塩、胡椒
- 白ごはん
- パイナップル
- ぶどうジュース

和食

朝食

breakfast



- 小鍋
白菜、笹葱、えのき、焼餅、ポン酢（そら豆醤油、米酢、味醂、本ダシ）
- 玄米団子の餡掛け
そら豆醤油、味醂、本ダシ、葛粉
- なます
大根、人参、砂糖、米酢、塩
- みそ汁
米味噌、わかめ、葱、本ダシ
- 白身魚塩焼き
- 焼きのり
- 白ごはん