

7・8・9月メニュー8大アレルゲン表

※8大アレルゲン表示以外で ナッツ類、生魚、魚卵 の提供はございません。

信州高遠	NO.1 7月(6・12・18・24・30日) 8月(5・11・17・23・29日) 9月(4・10・16・22・28日)									NO.2 7月(1・7・13・19・25・31日) 8月(6・12・18・24・30日) 9月(5・11・17・23・29日)									NO.3 7月(2・8・14・20・26日) 8月(1・7・13・19・25・31日) 9月(6・12・18・24・30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	チキンナゲット	●	●	●					ポイルワインナー			●					白身フライ	●								
	おかず	スクランブルエッグ	●	●	●					オムレツ	●	●	●					スクランブルエッグ	●	●	●						
	おかず	ひじき煮	●							きんぴらごぼう	●							切干大根煮	●								
	おかず	ごぼうサラダ	●	●	●					ポテトサラダ	●	●	●					スパゲティサラダ	●	●	●						
	おかず	納豆	●							納豆	●							納豆	●								
	サラダ	千切りキャベツ フロccoli								千切りキャベツ フロccoli								千切りキャベツ フロccoli									
	味噌汁	野菜の味噌汁								野菜の味噌汁								野菜の味噌汁									
	漬物	さくら漬								さくら漬								さくら漬									
	主食	ご飯								ご飯								ご飯									
	主食	パン	●		●					パン	●		●					パン	●		●						
その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●							
その他	ジャム								ジャム								ジャム										
昼食	種類	★味噌ラーメン	●	●					★冷やしたぬきうどん	●							★醤油ラーメン	●	●								
	おかず	豚肉と野菜の炒め	●						麻婆豆腐	●							回鍋肉	●									
	おかず	コロッケ	●		●				メンチカツ	●		●					ピーマン肉詰めフライ	●									
	おかず	しめじとキャベツのおかか 和え	●						もやしときくらげの香味和え	●							小松菜とキャベツのお浸し	●									
	おかず	かぼちゃの煮物	●						カリフラワーのカレー煮	●		●					ポテトのそぼろあん	●									
	フルーツ	グレープフルーツ							オレンジ								グレープフルーツ										
	サラダ	千切りキャベツ 枝豆							千切りキャベツ 枝豆								千切りキャベツ 枝豆										
	主食	白飯							白飯								白飯										
	漬物	つぼ漬	●						つぼ漬	●							つぼ漬	●									
	その他	ふりかけ	●	●	●				ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●							
夕食	主食	五目ませごはん	●						菜めし								ゆかりご飯										
	おかず	オイスター焼きそば	●						スパゲッティ・ミートソー ス	●		●					ソース焼きそば	●									
	おかず	デミグラスハンバーグ	●		●				肉団子の甘酢	●	●	●					蒸し焼売	●	●								
	おかず	アジフライ	●						ひとくちとんかつ	●	●	●					フライドチキン	●	●	●							
	おかず	フライドポテト(塩味)							フライドポテト(のり塩 味)								フライドポテト(にんにく塩味)										
	サラダ	春雨サラダ							マカロニサラダ	●	●	●					海藻サラダ										
	サラダ	千切りキャベツ コーン							千切りキャベツ コーン								千切りキャベツ コーン										
	味噌汁	野菜の味噌汁							野菜の味噌汁								野菜の味噌汁										
	デザート	★フルーツゼリー(りんご・ぶどう)							★ミニたい焼き	●							★プチクレープ(イチゴ)	●	●	●							
	漬物	青かっぱ	●						青かっぱ	●							青かっぱ	●									
その他	ふりかけ	●	●	●				ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●								

		7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		●						
	青じそドレッシング	●							
	醤油	●							
	ソース								
	七味唐辛子								

※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

		7大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くま
コリンナー	オレンジジュース								
	グレープジュース								
	緑茶								
	紅茶								
	牛乳			●					
	コーヒーコーナー			●					

～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。

※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。

7・8・9月メニュー8大アレルゲン表

※8大アレルゲン表示以外で ナッツ類、生魚、魚卵 の提供はございません。

信州高遠	NO.4 7月(3・9・15・21・27日) 8月(2・8・14・20・26日) 9月(1・7・13・19・25日)									NO.5 7月(4・10・16・22・28日) 8月(3・9・15・21・27日) 9月(2・8・14・20・26日)									NO.6 7月(5・11・17・23・29日) 8月(4・10・16・22・28日) 9月(3・9・15・21・27日)									
	カテゴリ	No.4	8大アレルゲン							No.5	8大アレルゲン							No.6	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	チキンナゲット	●	●	●					ポイルワインナー		●							白身フライ	●								
	おかず	オムレツ	●	●	●					スクランブルエッグ	●	●	●						オムレツ	●	●	●						
	おかず	ひじき煮	●							きんぴらごぼう	●								切干大根煮	●								
	おかず	ごぼうサラダ	●	●	●					ポテトサラダ	●	●	●						スパゲティサラダ	●	●	●						
	おかず	納豆	●							納豆	●								納豆	●								
	サラダ	千切りキャベツ フロccoliー								千切りキャベツ フロccoliー									千切りキャベツ フロccoliー									
	味噌汁	野菜の味噌汁								野菜の味噌汁									野菜の味噌汁									
	漬物	さくら漬け								さくら漬け									さくら漬け									
	主食	ご飯								ご飯									ご飯									
	主食	パン	●		●					パン	●		●						パン	●		●						
その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●						ふりかけ	●	●	●							
その他	ジャム								ジャム									ジャム										
昼食	麺類	★冷やしわかめうどん	●							★塩ラーメン	●	●						★冷やしきつねうどん	●									
	おかず	豚肉と野菜の炒め	●							麻婆豆腐	●							回鍋肉	●									
	おかず	コロッケ	●		●					メンチカツ	●		●					ピーマン肉詰めフライ	●									
	おかず	しめじとキャベツのおかか 和え	●							もやしときくらげの香味和え	●							小松菜とキャベツのお浸し	●									
	おかず	かぼちゃの煮物	●							カリフラワーのカレー煮	●		●					ポテトのそぼろあん	●									
	フルーツ	オレンジ								グレープフルーツ								オレンジ										
	サラダ	千切りキャベツ 枝豆								千切りキャベツ 枝豆								千切りキャベツ 枝豆										
	主食	白飯								白飯								白飯										
	漬物	つぼ漬け	●							つぼ漬け	●							つぼ漬け	●									
	その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●							
夕食	主食	五目ませごはん	●							菜めし								ゆかりご飯										
	おかず	オイスター焼きそば	●							スパゲッティ・ミートソー ス	●		●					ソース焼きそば	●									
	おかず	デミグラスハンバーグ	●		●					肉団子の甘酢	●	●	●					蒸し焼売	●	●								
	おかず	アジフライ	●							ひとくちとんかつ	●	●	●					フライドチキン	●	●	●							
	おかず	フライドポテト(塩味)								フライドポテト(のり塩 味)								フライドポテト(にんにく塩味)										
	サラダ	春雨サラダ								マカロニサラダ	●	●	●					海藻サラダ										
	サラダ	千切りキャベツ コーン								千切りキャベツ コーン								千切りキャベツ コーン										
	味噌汁	野菜の味噌汁								野菜の味噌汁								野菜の味噌汁										
	デザート	★フルーツゼリー(りんご・ぶどう)								★ミニたい焼き	●							★プチクレープ(イチゴ)	●	●	●							
	漬物	青かっぱ	●							青かっぱ	●							青かっぱ	●									
その他	ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●					ふりかけ	●	●	●								

		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ドレッシング類	フレンチドレッシング		●					
	青じそドレッシング	●						
	醤油	●						
	ソース							
	七味唐辛子							

※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

		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
コリンナク	オレンジジュース							
	グレープジュース							
	緑茶							
	紅茶							
	牛乳			●				
	コーヒーコーナー			●				

～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。

※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。