

10・11・12月メニュー8大アレルギー表

※8大アレルギー表示以外で ナッツ類、ごま、生魚、魚卵の提供はございません。

信州高遠	NO.4 10月(1・7・13・19・25日) 11月(6・12・18・24・30日) 12月(6・12・18・24・30日)									NO.5 10月(2・8・14・20・26日) 11月(1・7・13・19・25日) 12月(1・7・13・19・25・31日)									NO.6 10月(3・9・15・21・27日) 11月(2・8・14・20・26日) 12月(2・8・14・20・26日)									
	カテゴリ	No.4	8大アレルギー							No.5	8大アレルギー							No.6	8大アレルギー									
			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	ミートボール	●	●	●					ポイルウィンナー									蒸し焼売	●								
	おかず	オムレツ	●	●	●					スクランブルエッグ	●	●	●						厚焼き玉子	●	●							
	おかず	ひじき煮	●							きんぴら									切干大根	●								
	サラダ	マカロニサラダ	●	●	●					スパゲッティサラダ	●	●	●						マカロニサラダ	●	●	●						
	サラダ	コールスロー								コールスロー									コールスロー									
	サラダ	枝豆								枝豆									枝豆									
	味噌汁	ごぼうの味噌汁								玉ねぎの味噌汁									白菜の味噌汁									
	主食	ご飯								ご飯									ご飯									
	主食	食パン	●		●					食パン	●		●						食パン	●		●						
	漬物	さくら漬								さくら漬									さくら漬									
	その他	納豆	●							納豆	●								納豆	●								
	その他	いちごジャム								いちごジャム									いちごジャム									
昼食	麺類	たぬきうどん	●							醤油ラーメン	●	●							あんかけうどん	●								
	おかず	メンチカツ	●		●					コーンフライ	●								ピーマン肉詰めフライ	●								
	おかず	ツナと野菜の炒め								野菜と豚肉のみそ炒め									大根と牛すじの煮物	●								
	おかず	もやしの香味和え								さつまいもレモン煮									かぼちゃの煮物									
	サラダ	ポテトサラダ	●	●	●					パンキンサラダ	●	●	●						ポテトサラダ	●	●	●						
	サラダ	コールスロー								コールスロー									コールスロー									
	サラダ	スナップエンドウ								スナップエンドウ									スナップエンドウ									
	フルーツ	オレンジ								グレープフルーツ									オレンジ									
	主食	ご飯								ご飯									ご飯									
	漬物	つぼ漬	●							つぼ漬	●								つぼ漬	●								
	主食	根菜カレーライス	●							ひじきご飯	●								五目まぜご飯	●								
	おかず	ソース焼きそば	●							トマトビーンズパンネ	●								青菜と錦そばのスパゲッティ	●								
おかず	串カツ	●							ささみしそ薪フライ	●								アジフライ	●									
おかず	野菜とチキンのトマト煮								甘酢肉団子	●	●	●						照り焼きハンバーグ	●		●							
おかず	フライドポテト(塩味)								フライドポテト(ゆかり味)									フライドポテト(ガーリック味)										
サラダ	豆サラダ								花野菜のサラダ									ごぼうのサラダ										
サラダ	コールスロー								コールスロー									コールスロー										
サラダ	カーネルコーン								カーネルコーン									カーネルコーン										
味噌汁	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(いちご)	●	●	●					ミニたい焼き	●								ゼリー(ぶどう&りんご)										
主食	ご飯								ご飯									ご飯										
漬物	たくあん								たくあん									たくあん										

		7大アレルギー							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
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								
	ゆかり								

ドリンク	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。