

8月メニューアレルギー表 No.1

国立日高青少年自然の家



8月	6・12・18・24・30 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																											
分類	NO.1	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	カシヨー ナッツ	フルー ッ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ ア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン								
朝食	さつま揚げ煮	●																			●																
	コロッケ	●																			●																
	オムレツ	●	●	●																	●																
	ひじき煮	●																			●																
	ごぼうの味噌汁																				●																
	コールスロー																																				
	ごはん																																				
	納豆	●																			●																
	つぼ漬け	●																			●																
	海苔佃煮	●																			●																
	食パン	●		●																	●																
	いちごジャム																																				
	牛乳			●																																	
	ドリンクサーバー																											●									
昼食	味噌ラーメン	●	●														●				●	●		●													
	メンチカツ	●		●													●				●	●		●													
	厚揚げの煮物																				●																
	もやしの香味和え																				●																
	マカロニサラダ	●	●																		●																
	パイン&みかん缶																																				
	コールスロー																				●																
	枝豆																				●																
	ごはん																																				
	つぼ漬け	●																			●																
	ドリンクサーバー																											●									
夕食	カレーライス	●																			●			●													
	ハムカツ	●	●	●																	●	●		●													
	野菜とチキンの中華煮																					●															
	フライドポテト（塩味）																				●																
	ミートソースパスタ	●		●													●				●	●		●													
	豆のイタリアンサラダ																				●																
	ゼリー（ぶどう&りんご）																										●										
	コールスロー																				●																
	枝豆																				●																
	ヤングコーン																																				
	ごはん																																				
	つぼ漬け	●																			●																
ドリンクサーバー																											●										
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●						●	●								
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●																
	醤油（小袋）	●																			●																
	中濃ソース（小袋）																				●																
	ケチャップ																																				
	マヨネーズ		●																		●																

・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。

8月メニューアレルギー表 No.2

国立日高青少年自然の家



8月	1・7・13・19・25・31 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
分類	NO.2	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	ミートボール トマトソース	●	●	●																	●	●		●			●		
	白身魚フライ	●																			●								
	スクランブルエッグ	●	●	●																	●	●							
	卵の花	●																		●	●								
	玉葱の味噌汁																				●								
	コールスロー																				●								
	ごはん																												
	納豆	●																			●								
	つぼ漬け	●																			●								
	海苔佃煮	●																			●								
	食パン	●		●																	●								
	いちごジャム																												
	牛乳			●																									
	ドリンクサーバー																										●		
昼食	冷やしたぬきうどん	●																			●								
	サバカレーカツ	●																		●	●								
	かぼちゃの煮物																												
	青菜のお浸し																												
	ポテトサラダ	●	●	●																		●				●			
	杏仁フルーツ			●																	●					●			
	コールスロー																				●								
	枝豆																				●								
	ごはん																												
	つぼ漬け	●																			●								
	ドリンクサーバー																										●		
夕食	豆乳シチュー																				●								
	フライドチキン	●	●	●																	●	●		●					
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●					
	ジャーマンポテト																				●								
	鮭のちゃんちゃん焼き																		●		●								
	花野菜のイタリアンサラダ																		●		●								
	ヨーグルト（ナタデココ）			●																	●						●		
	コールスロー																				●								
	枝豆																				●								
	ヤングコーン																												
	ごはん																												
	つぼ漬け	●																			●								
ドリンクサーバー																										●			
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●					●	●	
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●								
	醤油（小袋）	●																			●								
	中濃ソース（小袋）																				●								
	ケチャップ																												
	マヨネーズ		●																		●								

・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。

8月メニューアレルギー表 No.3

国立日高青少年自然の家



8月	2・8・14・20・26 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																									
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	カシヨー ナッツ	フルー イツ	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	蒸し焼売	●																			●	●		●											
	チキンナゲット	●	●	●																	●	●													
	オムレツ	●	●	●																	●														
	切干大根	●																			●														
	わかめの味噌汁																				●														
	コールスロー																																		
	ごはん																																		
	納豆	●																			●														
	つぼ漬け	●																			●														
	海苔佃煮	●																			●														
	食パン	●		●																	●														
	いちごジャム																																		
	牛乳			●																															
	ドリンクサーバー																										●								
昼食	醤油ラーメン	●	●																		●	●		●											
	ピーマン肉詰めフライ	●																			●		●												
	茄子と野菜の煮びたし	●																			●														
	もやしの香味和え																																		
	豆サラダイタリアーノ	●																			●														
	いちごゼリー																																		
	コールスロー																																		
	枝豆																				●														
	ごはん																																		
	つぼ漬け	●																			●														
	ドリンクサーバー																									●									
夕食	ハヤシライス	●																			●		●												
	アジフライ	●																			●														
	照焼きハンバーグ	●		●													●				●	●		●											
	フライドポテト（ガーリック）																	●			●														
	野菜とビーフンの中華炒め																																		
	ごぼうのイタリアンサラダ																				●														
	プリン			●																							●								
	コールスロー																																		
	枝豆																				●														
	ヤングコーン																																		
	ごはん																																		
	つぼ漬け	●																			●														
	ドリンクサーバー																									●									
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●					●	●							
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●														
	醤油（小袋）	●																			●														
	中濃ソース（小袋）																				●														
	ケチャップ																																		
	マヨネーズ		●																		●														

・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。

8月メニューアレルギー表 No.4

国立日高青少年自然の家



8月	3・9・15・21・27 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																										
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	さつま揚げ煮	●																			●															
	コロッケ	●																			●															
	スクランブルエッグ	●	●	●																	●	●														
	ひじき煮	●																			●															
	ごぼうの味噌汁																				●															
	コールスロー																																			
	ごはん																																			
	納豆	●																			●															
	つぼ漬け	●																			●															
	海苔佃煮	●																			●															
	食パン	●		●																	●															
	いちごジャム																																			
	牛乳			●																																
ドリンクサーバー																												●								
昼食	味噌ラーメン	●	●														●				●	●		●												
	メンチカツ	●		●													●				●	●		●												
	厚揚げの煮物																				●															
	青菜のお浸し																				●															
	マカロニサラダ	●	●																		●															
	パイナップル缶																																			
	コールスロー																																			
	枝豆																				●															
	ごはん																																			
	つぼ漬け	●																			●															
	ドリンクサーバー																											●								
夕食	カレーライス	●																			●	●		●												
	ハムカツ	●	●	●																	●	●		●												
	野菜とチキンの中華煮																					●														
	フライドポテト（塩味）																																			
	ミートソースパスタ	●		●													●				●	●		●												
	豆のイタリアンサラダ																				●															
	ゼリー（ぶどう＆りんご）																				●						●									
	コールスロー																																			
	枝豆																				●															
	ヤングコーン																																			
	ごはん																																			
	つぼ漬け	●																			●															
ドリンクサーバー																											●									
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●						●	●							
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●	●						●								
	醤油（小袋）	●																			●	●														
	中濃ソース（小袋）																				●	●														
	ケチャップ																																			
	マヨネーズ		●																		●	●														

・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。

8月メニューアレルギー表 No.5

国立日高青少年自然の家



8月	4・10・16・23・28 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
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	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	ミートボール トマトソース	●	●	●																	●	●		●			●		
	白身魚フライ	●																			●								
	オムレツ	●	●	●																	●								
	卵の花	●																		●	●								
	玉葱の味噌汁																				●								
	コールスロー																												
	ごはん																												
	納豆	●																			●								
	つぼ漬け	●																			●								
	海苔佃煮	●																			●								
	食パン	●		●																	●								
	いちごジャム																												
	牛乳			●																									
	ドリンクサーバー																										●		
昼食	冷やしわかめうどん	●																			●								
	サバカレーカツ	●																		●	●								
	かぼちゃの煮物																												
	もやしの香味和え																												
	ポテトサラダ	●	●	●																		●				●			
	杏仁フルーツ			●																	●					●			
	コールスロー																				●								
	枝豆																				●								
	ごはん																												
	つぼ漬け	●																			●								
	ドリンクサーバー																										●		
夕食	豆乳シチュー																				●								
	フライドチキン	●	●	●																	●	●		●					
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●					
	ジャーマンポテト																												
	チャブチェ	●																			●								
	花野菜のイタリアンサラダ																				●								
	ヨーグルト（ナタデココ）			●																							●		
	コールスロー																				●								
	枝豆																				●								
	ヤングコーン																												
	ごはん																												
	つぼ漬け	●																			●								
ドリンクサーバー																										●			
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●					●	●	
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●								
	醤油（小袋）	●																			●								
	中濃ソース（小袋）																				●								
	ケチャップ																												
	マヨネーズ		●																		●								

・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。

8月メニューアレルギー表 No.6

国立日高青少年自然の家



8月	5・11・17・23・29 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																						
分類	NO.6									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	蒸し焼売	●																			●	●		●								
	チキンナゲット	●	●	●																	●	●										
	スクランブルエッグ	●	●	●																	●	●										
	切干大根	●																			●											
	わかめの味噌汁																				●											
	コールスロー																															
	ごはん																															
	納豆	●																			●											
	つぼ漬け	●																			●											
	海苔佃煮	●																			●											
	食パン	●		●																	●											
	いちごジャム																															
	牛乳			●																												
	ドリンクサーバー																												●			
昼食	醤油ラーメン	●	●																		●	●		●								
	ビーマン肉詰めフライ	●																			●			●								
	茄子と野菜の煮びたし	●																			●			●								
	青菜のお浸し																				●											
	豆サラダイタリアーノ	●																			●											
	いちごゼリー																															
	コールスロー																															
	枝豆																				●											
	ごはん																															
	つぼ漬け	●																			●											
	ドリンクサーバー																												●			
夕食	ハヤシライス	●																			●			●								
	アジフライ	●																			●											
	照焼きハンバーグ	●		●													●				●	●		●								
	フライドポテト（ガーリック）																				●											
	野菜とビーフンの中華炒め																															
	ごぼうのイタリアンサラダ																				●											
	プリン			●																										●		
	コールスロー																															
	枝豆																				●											
	ヤングコーン																															
	ごはん																															
	つぼ漬け	●																			●											
ドリンクサーバー																												●				
共通	青じそドレッシング（小袋）	●																		●	●	●						●		●		
	フレンチ白ドレッシング（小袋）																				●	●										
	醤油（小袋）	●																			●											
	中濃ソース（小袋）																				●											
	ケチャップ																															
	マヨネーズ		●																			●										

・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。