

9月メニューアレルギー表 No.1

国立日高青少年自然の家



9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.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	カシューナッツ	フルーイッ	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	●																			●														
	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																																		

・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。

9月メニューアレルギー表 No.2

国立日高青少年自然の家



9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.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	フルーイッ	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。

9月メニューアレルギー表 No.3

国立日高青少年自然の家



9月	1・7・13・19・25 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	●	●	●																		●	●						
	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	●	●																		●	●		●					
	ビ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。

9月メニューアレルギー表 No.4

国立日高青少年自然の家



9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.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																																			

・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。

9月メニューアレルギー表 No.5

国立日高青少年自然の家



9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.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	フルーイ	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。

9月メニューアレルギー表 No.6

国立日高青少年自然の家



9月	4・10・16・22・28 日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
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	フルーイ	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	●	●																		●	●							
	ピ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。