

3月メニューアレルゲン表 NO.1

国立日高青少年自然の家



3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.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	ナシツリー	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	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	●	●	●	●															●	●	●	●							
	野菜とチキンのトマト煮																				●									
	フライドポテト（塩味）																													
	和風ツナスパゲティ	●																			●									
	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、店頭のアレルゲン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。

3月メニュー・アレルゲン表 NO.2

国立日高青少年自然の家



3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.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	ナシツリー	フルーツ	フキイ	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	ミートボール	●	●	●																		●	●	●													
	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	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	●																				●															
夕食	ドリンクサーバー																																●				
	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																																				

3月メニューアレルゲン表 NO.3

国立日高青少年自然の家



3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.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	ナシツリー	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	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
朝食	蒸し焼壳	●																			●	●		●							
	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	●	●																		●	●									
	揚げギョウザ	●																			●	●		●							
	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	●																			●										
夕食	ドリンクサーバー																													●	
	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、店頭のアレルゲン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。

3月メニューアレルゲン表 NO.4

国立日高青少年自然の家



3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.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	ナシツツ	カシュー	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	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	●	●	●																	●	●	●	●		●					
	野菜とチキンのトマト煮																					●									
	フライドポテト（塩味）																														
	和風ツナスパゲティ	●																				●									
	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、店頭のアレルゲン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。

3月メニュー アレルゲン表 NO.5

国立日高青少年自然の家



・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、店頭のアレルゲン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。

3月メニュー アレルゲン表 NO.6

国立日高青少年自然の家



・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、店頭のアレルゲン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。