

3 月メニューアレルギー表 NO.1

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	<div>小麦</div>	<div>卵</div>	<div>乳</div>	<div>そば</div>	<div>落花生</div>	<div>えび</div>	<div>かに</div>	<div>くるみ</div>	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	●																			●									
	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。

3 月メニューアレルギー表 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	<div>小麦</div>	<div>卵</div>	<div>乳</div>	<div>そば</div>	<div>落花生</div>	<div>えび</div>	<div>かに</div>	<div>くるみ</div>	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	●	●	●																	●	●		●												
	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	●																			●	●							●							
	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。

3 月メニューアレルギー表 NO.3









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	<div>小麦</div>	<div>卵</div>	<div>乳</div>	<div>そば</div>	<div>落花生</div>	<div>えび</div>	<div>かに</div>	<div>くるみ</div>	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	●	●											●								●	●		●					
	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	●																				●								
	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。

3月メニューアレルギー表 NO.4



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									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	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。

## 3月メニューアレルギー表 NO.5

国立日高青少年自然の家



3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.5	<div>小麦</div>	<div>卵</div>	<div>乳</div>	<div>そば</div>	<div>落花生</div>	<div>えび</div>	<div>かに</div>	<div>くるみ</div>	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	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	●																			●			●					
	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	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。

国立日高青少年自然の家

[illegible]

・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。