

春メニュー (3月~5月) Aパターン

昼食		
メニュー	材料	アレルゲン
ご飯	米	
ハンバーグステーキ	☆ハンバーグ	豚肉・鶏肉・大豆
	トマトケチャップ	
	ソース	大豆・りんご
	フライドポテト	
	ブロッコリー	
	レタス	
	サラダ油,塩コショウ	
茹で野菜サラダ	キャベツ	
	人参	
	きゅうり	
	みかん缶	
	ドレッシング	
クラムチャウダー	あさり水煮	
	スイートコーン	小麦
	玉ねぎ	
	人参	
	じゃが芋	
	サラダ油	
	☆ホワイトシチュールー	
	塩コショウ	

夕食		
メニュー	材料	アレルゲン
ピースご飯	米	
	グリーンピース	
	塩	
白身魚フライとチキンナゲット	白身フライ	小麦・大豆
	☆チキンナゲット	鶏肉・大豆
	サラダ油	
	キャベツ	
	ソース	大豆・りんご
ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵
若竹煮	水煮たけのこ	
	干し椎茸	
	糸コン	
	わかめ	
	サラダ油	
	醤油	小麦・大豆
	みりん	
和風だし	乳	
みそ汁	キャベツ	
	刻み揚げ	大豆
	だし入りみそ	大豆
クレープ	☆クレープ (いちご)	大豆

☆印 卵・乳アレルゲン対応商品

アレルギー対応パックドレッシング

青じそドレッシング 小麦・大豆

和風ドレッシング 小麦・大豆

サウザンドレッシング

フレンチドレッシング