

2019年 9月 レストランメニュー 7大アレルゲン表

2019.8.30 更新

日	パターン①	7大アレルゲン							パターン②	7大アレルゲン							パターン③	7大アレルゲン							
	1(日)・4(水)・7(土)・10(火) 13(金)・16(月)・19(木)・ 22(日)・25(水)・28(土)	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	2(月)・5(木)・8(日)・11(水) 14(土)・17(火)・20(金)・ 23(日)・26(木)・29(日)	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	3(火)・6(金)・9(月)・12(木) 15(日)・18(水)・21(土)・ 24(火)・27(金)・30(月)	小麦	卵	乳	そば	落花生	エビ	カニ	
朝食 (バイキング)	・ごはん ・厚焼き玉子 ・ビビンバ山菜 ・金時豆煮 ・蒸し南瓜 ・スパゲッティマヨドレサラダ ・ミックスベジタブル ・せんきやべつ ・ふりかけ ・漬物 ・味噌汁	●	●						・ごはん ・スクランブルエッグ ・ウインナー ・切り干し大根煮 ・ポテトマヨサラダ ・昆布豆煮 ・ブロッコリー ・せんきやべつ ・ふりかけ ・漬物 ・味噌汁	●	●	●					・ごはん ・オムレツ ・肉団子 ・ひじき煮 ・青菜浸し ・マカロニマヨドレサラダ ・グリーンアスパラ ・せんきやべつ ・ふりかけ ・漬物 ・味噌汁	●	●	●					
昼食 (定食)	・チキンライス ・メンチカツ ・ビーフン炒め ・花野菜サラダ ・コールスローサラダ ・カットフルーツ ・コンソメスープ ・漬物	●		●					・冷やしうどん ・ご飯 ・いかいそべフライ ・きんぴら ・南瓜ドレッシングサラダ ・コールスローサラダ ・カットフルーツ ・漬物	●							・ハヤシライス ・むらさき芋コロッケ ・いんげんコーンソテー ・青梗菜サラダ ・コールスローサラダ ・カットフルーツ ・コンソメスープ ・漬物	●							
夕食 (バイキング)	・ご飯 ・ミニエビフライ ・揚げ餃子 ・茄子味噌炒め ・ポテトベーコン煮 ・白菜のゆかり和え ・せんきやべつ ・グリーンアスパラ ・カットフルーツ ・漬物 ・中華スープ	●					●		・ご飯 ・ハンバーグ ・チキンカツ ・ナチュラルポテト ・高野豆腐と野菜の含め煮 ・里芋の胡麻和え ・せんきやべつ ・ミックスベジタブル ・カットフルーツ ・漬物 ・すまし汁	●	●	●					・ご飯 ・鶏のから揚げ ・焼き魚 ・揚げしゅうまい ・一口がんと野菜の煮 ・春雨あえ物 ・せんきやべつ ・ブロッコリー ・カットフルーツ ・漬物 ・中華スープ	●	●	●				●	●

- 印は、そのアレルゲンに該当するものです。
- △印は、製造過程で△を含む製品を生産しています。
- ・**ドレッシングとふりかけは**、小麦・乳・卵・ごま・落花生を配合しているものがありますので、スタッフに声をおかけ下さい。

入の都合により内容を変更する場合があります。ご了承ください