手賀の丘青少年自然の家　２０２７年　冬　８大アレルゲンフリーメニュー表

	NO．１	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	NO．２	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	NO．３	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
朝食	ご飯									ご飯									ご飯								
	春雨入り食べる野菜スープ									玉ねぎとほうれん草の味噌汁									大根と油揚げの味噌汁								
	チキンソテー									塩肉じゃが									豚肉入り野菜炒め								
	ほうれん草とツナの和え物									コーンソテー									さつまいもレモン煮								
	28品目不使用ふりかけ									28品目不使用ふりかけ									28品目不使用ふりかけ								
昼食	麦ごはん									麦ごはん									麦ごはん								
	味噌ラーメン風ビーフン									塩ラーメン風ビーフン									野菜あんかけラーメン風ビーフン								
	豚肉とキャベツの塩麹煮									豚肉ごぼう煮									牛肉ときのこのケチャップ炒め								
	千切りキャベツ									千切りキャベツ									千切りキャベツ								
	たくあん									たくあん									たくあん								
	みかん缶									黒糖ゼリー									みかん缶								
夕食	麦ごはん									麦ごはん									麦ごはん								
	28品目不使用カレー									28品目不使用カレー									28品目不使用カレー								
	わかめスープ									わかめスープ									わかめスープ								
	牛肉の甘辛焼き									ガーリックチキン									白身魚（ホキ）の和風あんかけ								
	ブロッコリーのイタリアンサラダ									ブロッコリーのイタリアンサラダ									ブロッコリーのイタリアンサラダ								
	フライドポテト									フライドポテト									フライドポテト								
	千切りキャベツ									千切りキャベツ									千切りキャベツ								
	ぶどうゼリー									みかん缶									ぶどうゼリー								
1月	1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28、31									2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23, 26, 29									3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30								
2月	3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27									1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28									2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23, 26								
3月	2, 5, 8, 11, 14, 17. 20, 23, 26、29									3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27									1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28、31								

・コンタミネーション（製造ラインや微量の混入）の対応は出来かねます事、ご了承下さい。揚げ油・調理機材・食器は共用しております。

・学校給食同様の対応は難しく誤配膳防止のため、自己除去または食品のお持ち込みをお願い致します。

・持ち込み食材で冷蔵・冷凍保管が必要な場合は食堂でお預かりします。（加熱が必要な場合には電子レンジ・湯煎で対応いたします）