

# 特定原材料など 27品目除去 食物アレルギー対応メニュー

当館では食物アレルギーを起こしやすいとされる特定原材料等27品目不使用のアレルギー対応メニューをご用意いたしました。ご本人様のみならず、生徒様を送り出す保護者様、引率する先生様にも安心していただけるお食事をご準備できるよう努めてまいります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

料理長 田淵 理弥 代表取締役(調理師) 太田 剛輔

特定原材料等27品目とは食品衛生法で表示が義務付けられた特定原材料の7品目と表示が推奨されている20品目です。

表示が義務付けられた特定原材料7品目

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

表示が推奨されている原材料20品目

あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉  
バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま

## 1日目 夕食 🌙



鯨のみそ焼き	鯨・きゃべつ・米味噌・みりん・砂糖・塩
きのこ鍋	しめじ・えのき・白ネギ・舞茸・昆布だし・米醤油・塩
茄子の揚げ浸し	茄子・大根・昆布だし・葱
じゃが芋団子	じゃがいも・大葉・片栗粉・油・砂糖・米醤油
おすまし	昆布だし・えのき・とろろ昆布・塩
自家製漬物	胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
白米	米
冷製ぜんざい	小豆・白玉・塩・砂糖

## 2日目 朝食 ☀️



鯨の照り焼き	鯨・米醤油・砂糖・みりん
おひたし	ひじき・人参・しいたけ・米醤油・昆布だし
グリーンサラダ	きゃべつ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・トマト
お味噌汁	昆布だし・米味噌・塩・人参・大根・葱
自家製漬物	胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
白米	米

## 2日目 夕食 🌙



鯨の唐揚げ	鯨・塩・片栗粉・油・きゃべつ・トマト・レモン・ポテトフライ
揚げ野菜のポフ	昆布だし・南瓜・人参・玉ねぎ・コーン・じゃが芋
こんにゃくうどん (夏は冷製)	とろろ昆布・糸こんにゃく・しいたけ・人参・玉ねぎ・昆布だし・塩・青のり
小羊の揚げ煮	小羊3個・大葉・出汁・みりん・葛・塩・なたね油・昆布だし
おすまし	昆布だし・水菜・しめじ・白玉・塩
自家製漬物	胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
白米	米
かぼちゃとあずきの 炊合せ(甘味)	かぼちゃ・あずき・塩・砂糖

## 3日目 朝食 ☀️



白身魚のムニエル	白身魚・オリーブオイル・塩・レモン
おひたし	もやし・小松菜・米醤油・昆布だし
グリーンサラダ	きゃべつ・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・トマト
お味噌汁	昆布だし・米味噌・塩・かぼちゃ・葱
自家製漬物	胡瓜・米ぬか・塩・昆布・鷹の爪・生姜
白米	米