

2024年

10~12月のアレルギー献立

アレルギー表記★（卵を含む食材）●（乳を含む食材）▲（小麦を含む）◆（落花生を含む）
■（そばを含む）♠（かにを含む）♣（えびを含む）について

秋メニューの対応をお知らせ致します。尚、その都度原材料の確認を行いますので、仕入れ状況に応じて対応が変更する場合があります。ご理解ご協力をお願い致します。

<秋の献立表>

閑谷学校kokoroレストラン

		献立名	禁止食材	代用・除去の内容
朝食	A	ご飯	-	-
		鯖の漬け焼き	-	-
		納豆豆腐	-	-
		グリーンサラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		味噌汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		りんご	-	-
朝食	B	ご飯	-	-
		ソーセージエッグ	★卵▲小麦●乳	除去（ソーセージ増量）
		高野豆腐の煮物	-	-
		グリーンサラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		味噌汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		オレンジ	-	-

昼食	A	ロールパン	●牛乳▲小麦粉	除去（ピーン増量）
		揚げ茄子のミートスパゲティ	▲小麦粉	ピーン
		旬菜サラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		コンソメスープ	▲小麦粉	除去
		プリン	●牛乳	果物
昼食	B	ビビンバ丼	-	-
		温泉卵	★卵	除去
		旬菜サラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		漬物	※漬物成分表 参照	
		ワカメスープ	-	-
		黒糖蒸しパン	▲小麦粉	米粉

夕食	A	ご飯	-	-
		ハンバーグ	▲小麦粉	除去
		マカロニサラダ	★卵	ハム・マヨネーズ除去
		豆乳きのこスープ	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		季節のフルーツヨーグルト	●牛乳	果物
夕食	B	ご飯	-	-
		鶏肉の照り焼き	-	-
		切干大根の煮物	-	-
		小松菜の胡麻和え	-	-
		豚汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
大学芋	-	-		