

10・11・12月メニューアレルギー表

国立諫早青少年自然の家



10月	10月 (3・9・15・21・27日)	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
11月	11月 (2・8・14・20・26日)																												
12月	12月 (2・8・14・20・26日)																												
分類	NO.1									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
朝食	白身魚フライ	●																			●								
	オムレツ	●	●	●																	●								
	スパゲティサラダ	●	●																		●								
	わかめの味噌汁																				●								
	コールスロー																												
	ごはん																												
	納豆	●																			●								
	ホットドックパン	●	●	●																	●								
	いちごジャム																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
コーヒーミルク			●																										
ドリンクサーバー																													
昼食	島原そうめん	●																			●								
	野菜とチキンのトマト煮																					●							
	かぼちゃコロッケ	●	●	●																	●								
	もやしの香味和え																												
	グレープフルーツ																												
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク			●																									
	ドリンクサーバー																												
夕食	ソース焼きそば	●																			●							●	
	チキンカツ	●	●	●																	●	●							
	筍と青菜の煮物																				●								
	マカロニサラダ	●	●																		●								
	大根の味噌汁																				●								
	ゼリー（ぶどう&りんご）																										●		
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク			●																									
ドリンクサーバー																													
共通	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●								
	ケチャップ																												
	ソース（小袋）																				●						●		
	卓上ソース																				●						●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

10・11・12月メニューアレルギー表



国立諫早青少年自然の家



10月	10月（4・10・16・22・28日）	特定原材料									特定原材料に準ずる品目																		
11月	11月（3・9・15・21・27日）																												
12月	12月（3・9・15・21・27日）																												
分類	NO.2									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
朝食	焼売	●		●																	●	●		●					
	オムレツ	●	●	●																	●								
	切干大根	●																			●								
	玉葱の味噌汁																				●								
	コールスロー																				●								
	ごはん																												
	納豆	●																			●								
	ホットドックパン	●	●	●																	●								
	いちごジャム																					●							
	牛乳				●																								
	コーヒー																												
	砂糖																												
コーヒーミルク				●																									
ドリンクサーバー																													
昼食	豚骨ラーメン	●	●																		●	●		●				●	
	鶏肉の竜田揚げ	●	●																		●	●		●					
	浦上そば	●																			●			●					
	ポテトサラダ	●	●	●																	●			●					
	グレープフルーツ																												
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳				●																								
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク				●																								
	ドリンクサーバー																												
夕食	味噌チャブチ																				●								
	揚げギョウザ	●																			●			●					
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●					
	ごぼうのイタリアンサラダ																				●								
	わかめの味噌汁																				●								
	マスカットゼリー																												
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳				●																								
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク				●																								
ドリンクサーバー																													
共通	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●								
	ケチャップ																												
	ソース（小袋）																				●						●		
	卓上ソース																				●						●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

10・11・12月メニューアレルギー表



国立諫早青少年自然の家



10月 (5・11・17・23・29日)		特定原材料								特定原材料に準ずる品目																							
11月 (4・10・16・22・28日)																																	
12月 (4・10・16・22・28日)																																	
分類	NO.3									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルーイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				
朝食	チキンナゲット	●	●	●																	●	●											
	オムレツ	●	●	●																	●												
	ひじき煮	●																			●												
	白菜の味噌汁																				●												
	コールスロー																																
	ごはん																																
	納豆	●																			●												
	ホットドックパン	●	●	●																	●												
	いちごジャム																																
	牛乳			●																													
	コーヒー																																
	砂糖																																
コーヒーマルク			●																														
ドリンクサーバー																																	
昼食	ちゃんぽん	●	●																		●	●		●					●				
	ポテトと花野菜の炒め	●															●				●	●		●									
	アジフライ	●																			●												
	卵の花	●																			●												
	グレープフルーツ																																
	コールスロー																																
	ごはん																																
	牛乳			●																													
	コーヒー																																
	砂糖																																
	コーヒーマルク			●																													
	ドリンクサーバー																																
夕食	キャベツのペペロンチーノパスタ	●																															
	メンチカツ	●		●													●				●	●		●									
	ポイルウィンナー																				●			●									
	豆のキャロットソースサラダ													●							●							●					
	ほうれん草の味噌汁																				●								●				
	ゼリー (ぶどう&りんご)																											●					
	コールスロー																																
	ごはん																																
	牛乳			●																													
	コーヒー																																
	砂糖																																
	コーヒーマルク			●																													
ドリンクサーバー																																	
共通	青じそドレッシング	●																			●												
	フレンチドレッシング (赤)		●																		●												
	ケチャップ																																
	ソース (小袋)																				●							●					
	卓上ソース																				●							●					

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

10・11・12月メニューアレルギー表



国立諫早青少年自然の家



10月	10月 (6・12・18・24・30日)	特定原材料									特定原材料に準ずる品目																							
11月	11月 (5・11・17・23・29日)																																	
12月	12月 (5・11・17・23・29日)																																	
分類	NO.4									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルーワーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン					
朝食	白身魚フライ	●		●																	●													
	オムレツ	●	●	●																	●													
	スパゲティサラダ	●	●																		●													
	わかめの味噌汁																				●													
	コールスロー																																	
	ごはん																																	
	納豆	●																			●													
	ホットドックパン	●	●	●																	●													
	いちごジャム																																	
	牛乳			●																														
	コーヒー																																	
	砂糖																																	
コーヒーミルク			●																															
ドリンクサーバー																																		
昼食	わかめうどん	●																			●													
	野菜とチキンのトマト煮																				●	●												
	かぼちゃコロッケ	●	●	●																	●													
	もやしの香味和え																																	
	グレープフルーツ																																	
	コールスロー																																	
	ごはん																																	
	牛乳			●																														
	コーヒー																																	
	砂糖																																	
	コーヒーミルク			●																														
	ドリンクサーバー																																	
夕食	ソース焼きそば	●																			●							●						
	チキンカツ	●	●	●																	●	●												
	筍と青菜の煮物																				●													
	マカロニサラダ	●	●																		●													
	大根の味噌汁																				●													
	マスカットゼリー																																	
	コールスロー																																	
	ごはん																																	
	牛乳			●																														
	コーヒー																																	
	砂糖																																	
	コーヒーミルク			●																														
ドリンクサーバー																																		
共通	青じそドレッシング	●																			●													
	フレンチドレッシング (赤)		●																		●													
	ケチャップ																											●						
	ソース (小袋)																				●							●						
	卓上ソース																			●								●						

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

10・11・12月メニューアレルギー表



国立諫早青少年自然の家



10月（1・7・13・19・25・31日）		特定原材料								特定原材料に準ずる品目																				
11月（6・12・18・24・30日）																														
12月（6・12・18・24・30日）																														
分類	NO.5									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	焼売	●		●																	●	●		●						
	オムレツ	●	●	●																	●									
	切干大根	●																			●									
	玉葱の味噌汁																				●									
	コールスロー																				●									
	ごはん																													
	納豆	●																			●									
	ホットドックパン	●	●	●																	●									
	いちごジャム																													
	牛乳				●																									
	コーヒー																													
	砂糖																													
コーヒーミルク				●																										
ドリンクサーバー																														
昼食	豚骨ラーメン	●	●																		●	●		●					●	
	鶏肉の竜田揚げ	●	●																		●	●								
	浦上そば	●																			●			●						
	ポテトサラダ	●	●	●																	●									
	グレープフルーツ																													
	コールスロー																													
	ごはん																													
	牛乳				●																									
	コーヒー																													
	砂糖																													
	コーヒーミルク				●																									
	ドリンクサーバー																													
夕食	味噌チャブチ																				●									
	揚げギョウザ	●																			●			●						
	甘酢肉団子	●	●	●																	●	●		●						
	ごぼうのイタリアンサラダ																				●									
	わかめの味噌汁																				●									
	ゼリー（ぶどう&りんご）																										●			
	コールスロー																													
	ごはん																													
	牛乳				●																									
	コーヒー																													
	砂糖																													
	コーヒーミルク				●																									
ドリンクサーバー																														
共通	青じそドレッシング	●																			●									
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●									
	ケチャップ																													
	ソース（小袋）																				●							●		
	卓上ソース																				●							●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

10・11・12月メニューアレルギー表



国立諫早青少年自然の家



10月	10月(2・8・14・20・26日)	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																			
11月	11月(1・7・13・19・25日)																												
12月	12月(1・7・13・19・25・31日)																												
分類	NO.6									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
朝食	チキンナゲット	●	●	●																	●	●							
	オムレツ	●	●	●																	●								
	ひじき煮	●																			●								
	白菜の味噌汁																				●								
	コールスロー																												
	ごはん																												
	納豆	●																			●								
	ホットドックパン	●	●	●																		●							
	いちごジャム																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
コーヒーミルク			●																										
ドリンクサーバー																													
昼食	皿うどん	●	●																		●	●		●					
	ポテトと花野菜の炒め	●															●				●	●		●					
	アジフライ	●																			●								
	卵の花	●																		●	●								
	グレープフルーツ																												
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク			●																									
	ドリンクサーバー																												
夕食	キャベツのペペロンチーノパスタ	●																											
	メンチカツ	●		●													●				●	●		●					
	ポイルウィンナー																				●			●					
	豆のキャロットソースサラダ													●							●						●		
	ほうれん草の味噌汁																				●								
	マスカットゼリー																												
	コールスロー																												
	ごはん																												
	牛乳			●																									
	コーヒー																												
	砂糖																												
	コーヒーミルク			●																									
ドリンクサーバー																													
共通	青じそドレッシング	●																			●								
	フレンチドレッシング(赤)		●																		●								
	ケチャップ																												
	ソース(小袋)																				●						●		
	卓上ソース																				●						●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。