



アレルギー成分表



分類	水曜日 献立	特定原材料8品目								特定原材料に準ずる20品目																			
		卵	乳	小麦	落花生	くるみ	そば	かに	えび	大豆	いか	鮭	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	りんご	バナナ	キウイ	もも	ごま	カシューナッツ	アーモンド	山芋	松茸	いくら	あわび
朝食	ご飯																												
	しじみの味噌汁									●																			
	ツナごぼうサラダ	●		●						●													●						
	キャベツのお好み焼き風	●		●						●									●										
	ミートボール	●	●	●						●					●	●							●						
	生野菜																												
	漬物(桜)																												
	ふりかけ	●	●	●						●							●						●						
昼食	ご飯																												
	味噌汁									●																			
	とり天/※タルタルかけ	●		●						●						●													
	冬野菜のマリネ																		●										
	ひじきの炒め煮	●	●	●						●					●	●													
夕食	ご飯																												
	けんちん汁			●						●													●						
	サケの包み焼		●							●		●																	
	塩肉じゃが														●														
	※菜の花の錦糸和え	●		●						●																			
	※フルーツ																	●											
共通	胡麻クリーミドレッシング	●		●						●													●						
	青じそドレッシング			●						●		●																	

注)アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品28品目を調理材料として使っている商品に「●印」を付けました。但し、調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしていません。

注)原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。また、味噌汁の味噌には大麦が使用されています。

注)アレルゲンに対する感受性には個人差があり、極微量の混入で症状を引き起こす場合があります。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。

注)調理状況、食材の変更により誤差が生じる場合もございます。その場合はこちらより変更点についてお知らせいたします。

注)本施設で使われてる麺は、同一工場ラインで蕎麦麺の製造が行われているものを使用しています。

注)献立名の前に「※」印がついているものは、アレルギーの個別対応が相談できるものです。

※調味料等、詳しい成分が必要な方は、個別に送付いたしますので、お問い合わせください。
 (連絡先) 島根県立青少年の家 事務室 TEL:0853-69-1316
 食堂直通 TEL:0853-69-1018