

春メニュー (3月~5月) Bパターン 水曜日・土曜日

山形県飯豊少年自然の家

朝食		
メニュー	材料	アレルゲン
ご飯	精白米	
納豆	納豆(たれ、からし付き)	小麦・大豆
卵ロール	卵ロール	卵・大豆・小麦
野菜炒め	キャベツ にんじん ブロッコリー ☆グッドチョイスウインナー サラダ油 味塩コショウ コンソメ粉	豚肉・鶏肉
味付け海苔	味付け海苔	乳・小麦・エビ・大豆・豚肉
味噌汁	絹豆腐 カットわかめ(乾) だし入り味噌	大豆
ヨーグルト	ヨーグルト	乳

昼食		
メニュー	材料	アレルゲン
ご飯	精白米	
ハンバーグ & エビフライ	☆ハンバーグ サラダ油 トマトケチャップ ウスターソース エビフライ ブロッコリー スイートコーン バター 塩・コショウ	豚肉・鶏肉・大豆 りんご・大豆 エビ・小麦・乳・大豆 小麦 乳
野菜とみかんのサラダ	キャベツ きゅうり みかん缶 ドレッシング ※	
味噌汁	たまねぎ カットわかめ だし入り味噌	大豆
ゼリー	パイナップルゼリー	ゲル化剤(ゼラチン)

夕食		
メニュー	材料	アレルゲン
ご飯	精白米	
麻婆豆腐	豚(ひき肉) 絹豆腐 長ねぎ しょうが(おろし) にんにく(おろし) サラダ油 上白糖 だし入り味噌 豆板醤 ごま油 片栗粉(じゃがいもでん粉)	豚肉 大豆 大豆 ごま
春巻き	☆春巻き サラダ油 トマト レタス	豚肉・小麦・大豆・ ごま・ゼラチン
春雨サラダ	緑豆はるさめ(乾) ロースハム 緑豆もやし にんじん めんつゆ ごま油	豚肉・大豆・乳・卵 大豆・小麦 ごま
中華風スープ	スイートコーン たまねぎ(りん茎・生) 塩 中華味	小麦 鶏肉・大豆・乳

※使用料は料理毎に設定された食数を加味した値となります。

☆印 卵・乳アレルゲン対応商品

アレルギー対応パックドレッシング

青じそドレッシング 小麦・大豆

和風ドレッシング 小麦・大豆

サウザンドドレッシング

フレンチドレッシング