

アレルギー調査

2017 (平成 29) 4月 19日

() 組 () 番 ()

食物アレルギーによって以下のメニューの中で食べられないものに丸をしてください。ない場合はなしに丸をしてください

なし

宿泊所 あゆの里

夕食メニュー コーンスープ
シーフードマカロニグラタン
牛ロースステーキジャポネソース
サラダ
ケーキとフルーツ盛り合わせ
そば
茶碗蒸し
ライス
朝食メニュー 温泉玉子
きんぴらごぼう
味噌汁
鮭塩焼き
ハムサラダ
寄せ豆腐
ジュース (100%)
ご飯

2日目 昼食 鶏飯定食

成分表

朝食メニュー

温泉玉子	卵、かけだし (醤油、みりん、かつお、味の素、昆布)
きんぴらごぼう	ごぼう、人参、砂糖、みりん、しょうゆ、胡麻、唐辛子
味噌汁	味噌 豆腐 わかめ、ネギ
鮭塩焼き	塩鮭、しそ昆布
ハムサラダ	レタス、トマト、キュウリ、プレスハム、ドレッシング
寄せ豆腐	豆腐、醤油
ジュース	オレンジ、リンゴなど100%
ご飯	白飯

成分表
夕食メニュー

コーンスープ	スイートコーン、糖類(砂糖水あめ)、とうもろこし油、小麦粉、食塩、全粉乳、脱脂粉乳、香辛料、生クリーム、タンパク加水分解物、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラチン色素、牛乳、原材料の1部に大豆を含む
シーフードマカロニグラタン	牛乳、マカロニ、エビ、チーズフード、玉ねぎ、マーガリン、デンプン、植物油脂、小麦粉、マッシュルーム、バター、食塩、チキンコンソメ、香辛料、酵母エキス、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カラメルカロチノイド)、原材料の1部に大豆を含む
肉料理 牛ロースステーキジャポネソース	牛ロース(オーストラリア産)人参、プロッコリー、ジャガイモ、玉ねぎ、醤油(大豆、小麦を含む)酢、サラダオイル、酒、生姜、調味料(アミノ酸等)
サラダ	ケーキとフルーツ盛り合わせ 乳等を主原料とする食品(大豆を含む)、牛乳、スポンジ(全卵、砂糖、小麦粉、植物油脂、牛乳、チョコレートコーティング、ナパージュ(オリゴ糖、砂糖、洋酒)、砂糖、カラメルクリーム(砂糖、クリーム、バター)ゼラチン、麦芽糖ビスケット、粘料(増粘多糖類、加工デンプン)、着色料(カラメル、カロテン)、乳化剤、香料、膨張剤、酸味料、パイナップル、メロン、イチゴ
そば	そば、ネギ、みりん、しょうゆ、かつおだし、いりこ、シイタケ
茶碗蒸し	卵、ワンタン(鶏ミンチ、玉ねぎ、にんにく小麦粉)、かつおだし、昆布、醤油、みりん
ライス	