

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)、カロチン色素、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、ブロッコリー、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	