

パターン①

～ご参考メニュー～

夜	造り変り	・鯛・玉葱・水菜・和風ドレッシング
	洋皿	・ハンバーグ(鶏肉.豚肉.牛肉.玉葱.パン粉.豚脂.牛脂.牛肉エキス.ウスターソース.大豆.乳.小麦.卵.りんご) ・コールスロー(キャベツ.レッドキャベツ.赤パプリカ.レモン.チャービル・梅ドレッシング) ・付け合わせ(人参・ブロッコリー・じゃが芋・トウモロコシ・塩.胡椒) ・フルーツ (オレンジ)
	小鍋	・みかん鳥鍋(鶏肉) ・地産野菜 (白菜.水菜.榎木.占地.人参.葛切り) ・豆腐 (大豆) ・寄鍋出汁 (鰹出汁.薄口醤油.味醂)
	ご飯	・白米
	味噌汁	・味噌汁(大豆.豆腐.昆布.葱.巻麩 (小麦)) ※本出汁(かつお・乳)
	漬物	・柚子大根 (大根.砂糖.塩.鷹の爪.柚子.小麦粉.アルコール) ・はちみつ梅 (小麦.大豆.りんご)

朝	焼き魚	・塩鮭
	出汁巻き卵	・出汁巻卵(卵.鰹出汁.小麦)
	野菜・ポテトサラダ	・生野菜 (キャベツ.パプリカ.胡瓜・青じそドレッシング) ・ポテトサラダ(じゃが芋.玉葱.人参.卵.大豆・マヨネーズ)
	小鍋	・豆腐鍋(豆腐.三つ葉.昆布湯) 割醤油
	ご飯	・白米
	味噌汁	・味噌汁(大豆.豆腐.若布.葱.巻麩 (小麦)) ※本出汁(かつお・乳)
	漬物	・みぶな漬(塩.ブドウ糖.アミノ酸.大豆.小麦.酢.小麦由来) ・はちみつ梅 (小麦.大豆.りんご)
	デザート	・海苔 ・ヨーグルト (乳成分) ・苺ソース (いちごピューレ.りんご)

2022年7月現在