

<昼食>

7月1日 (火)	ピラフ・福神漬け わかめスープ 果物(スイカ)	・ピラフ:米(国産).野菜(玉ねぎ.人参.ピーマン).エビ.植物油脂.デキストリン.食塩.ショートニング.ソースメリケン.糖類(砂糖.乳糖). バター.チキンエキス.チコン.醤油.香辛料.粉末醤油.かつおぶしパウダー.調味料(アミノ酸等).加工でん粉 ※一部にエビ・小麦.乳成分・大豆・鶏肉・を含) ・ワカメスープ(ワカメ.玉葱.葱.チキンコンソメ(小麦.乳成分.大豆.鶏肉)) ・福神漬(大根.れんこん.なす.しその葉.しょうが.ごま.漬け原料(食塩.醤油.砂糖).酸味料.調味料(アミノ酸等) 甘味料.(一部に小麦.大豆.ごまを含)
7月2日 (水)	カレー・野菜サラダ 福神漬け 果物(オレンジ)	カレー:牛肉.人参ピューレ.砂糖.動物油脂.ぶどう糖果糖液糖.cheese.トマトピューレ.ウスターソース.マーガリン.チキンエキス. おろしにんにく.ピープエキス.カレー粉.酵母エキス.おろし生姜.加工油脂.コショウ末.たまねぎエキス.香辛料.ポークエキス.オニオンパウダー.クミンパウダー. シモンパウダー.コリアンダーパウダー ※一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・リンゴ・ゼラチンを含) ・野菜サラダ(キャベツ・人参・ミニトマト.胡瓜.和風ドレッシング(胡麻.リンゴ.小麦.大豆)) ・福神漬(大根.れんこん.なす.しその葉.しょうが.ごま.漬け原料(食塩.醤油.砂糖).酸味料.調味料(アミノ酸等) 甘味料.(一部に小麦.大豆.ごまを含)
7月3日 (木)	中華丼・スープ 果物(パイナップル)	・中華あん:野菜(白菜.筍.人参.小松菜.にんにく.ねぎ).㏍.エビ.香味油(植物油脂.ニンニク.ねぎ.生姜) ㏍.エビ.きくらげ.椎茸.うずら.醤油.チキンエキスパウダー.砂糖.酒.オスターソース.植物油脂.食塩.干し貝柱) ※一部にエビ・小麦・㏍・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含) ・スープ(玉葱.人参.葱.若布.卵.胡麻.胡麻油.鶏ガラスープ(鶏肉.牛肉.豚肉.野菜エキスパウダー.乳))

※夕朝食パターン③を選ばれた場合、昼食は中華丼以外のご案内となります。予めご了承下さい。

小学校 パターン②

～ご参考メニュー～

◆味醂（アルコール） ☆醤油（大豆、小麦） ★本出汁（かつお、乳）

7/1(火) 夜	季節の造り	醤油☆ ※仕入れにより鯛・鮪・烏賊など
	皿盛り	・鶏唐揚げ(鶏肉、小麦、大豆、米粉) ・コールスロー(キャベツ・人参・レモン・胡瓜・パセリ) ・梅ドレッシング(大豆、小麦、梅) ・フルーツ(季節物)
	小鍋	・豚寄せ鍋風(豚肉) ・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◆(大豆、小麦))
	ご飯	・白米
	味噌汁	・味噌汁(豆腐、若布、葱、巻麴(大豆、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)
7/2(水) 朝	皿盛り	・チキンウインナー(小麦、大豆) ・ベーコン(豚、卵) ・スクランブルエッグ(卵) ・スパゲティ(小麦、大豆) ・ミートソース(トマト、玉葱、人参、牛肉、豚肉、小麦、大豆) ・ミートボール(鶏肉、豚肉、玉葱、小麦粉、大豆、胡麻、卵、りんご、生姜) ・コールスロー(キャベツ、人参、レモン) ・青じそドレッシング(小麦、大豆、鰹、昆布)
	ご飯 *1	・白米
	味噌汁 *2	・味噌汁(大豆、豆腐、若布、葱、巻麴(小麦)) ※本出汁★(かつお・乳)
	漬物 *3	・みぶな漬(塩、大豆、小麦、酢、小麦由来) ・はちみつ梅(小麦、大豆、りんご)
	海苔 *4	・海苔 ※まれに小さい海老・烏賊・タコなどの稚魚やワカメ等の海藻が含まれる場合があります
	デザート	・ヨーグルト(乳成分) ・苺ソース(いちごピューレ、りんご)
	※ご飯セット*1～*4の代わりにパン食に変更も可	
	パン食	・ミニ食パン(小麦粉、バター、砂糖、全卵、イースト、発酵乳、食塩、小麦グルテン、でん粉、ぶどう糖、植物油/乳化剤、香料、ビタミンC) ・クロワッサン(小麦粉、バター、酵母、砂糖、卵、食塩、小麦グルテン/酵素(一部に小麦、卵、乳成分を含む)) ・イチゴジャム

※アレルギー対応のご希望はご宿泊の14日前までに取りまとめてご連絡ください。

期日までに確認できない場合は対応をお断りする場合があります。尚、変更内容はお任せとなります。

2025年5月現在

小学校 パターン①

～ご参考メニュー～

◆味醂（アルコール） ☆醤油（大豆、小麦） ★本出汁（かつお、乳）

7/2 (水) 夜	季節の造里	醤油☆ ※仕入れにより鯛・鮪・烏賊など
	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、大豆、乳、小麦、卵、ゼラチン) ・ハンバーグソース（大豆、りんご、トマト、パイナップル、玉葱、ニンニク） ・コールスロー(キャベツ・人参・胡瓜・パセリ) ・梅ドレッシング（小麦、大豆、梅） ・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（季節物）
	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◆（大豆、小麦））
	ご飯 味噌汁	・白米 ・味噌汁(豆腐、昆布、葱、巻麴（大豆、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）

7/3 (木) 朝	焼き魚	・塩鮭
	出汁巻き卵	・出汁巻卵(卵、鰹出汁、小麦、大豆)
	野菜・ポテトサラダ	・生野菜（キャベツ・人参・胡瓜） ・青じそドレッシング（小麦、大豆、鰹、昆布）
		・ポテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参・マヨネーズ（卵、大豆））
	小鍋	・豆腐鍋(豆腐（大豆）、水菜、昆布湯) 割醤油☆（小麦、大豆、鰹、昆布）
	ご飯 味噌汁	・白米 ・味噌汁(豆腐、若布、葱、巻麴（大豆、小麦）） ※本出汁★(かつお・乳)
	漬物	・みぶな漬(塩、大豆、小麦、酢、小麦由来) ・はちみつ梅（小麦、大豆、りんご）
	海苔	・海苔 ※まれに小さい海老・烏賊・タコなどの稚魚やワカメ等の海藻が含まれる場合があります
	デザート	・ヨーグルト（乳成分） ・苺ソース（いちごピューレ、りんご）

※アレルギー対応のご希望はご宿泊の14日前までに取りまとめてご連絡ください。

期日までに確認できない場合は対応をお断りする場合があります。尚、変更内容はお任せとなります。

2025年5月現在

7月4日(金)

- ◆メニュー： ご飯、鶏唐揚げ2個、エビフライ、玉子焼、鯉塩焼、ミートボール
ひじき煮、かまぼこ、ポテトサラダ、オレンジ、レタス、キャベツ、
ふりかけ、漬物

◆原材料： 米(国産米)、鶏肉、エビ、牛肉、豚肉、鮭、卵、魚肉すり身(タラ、イト
ヨリ等)、じゃがいも、ひじき、大豆、人参、うすあげ、きゅうり、キャベ
ツ、レタス、パン粉、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、食塩、醤油、
料理酒(酒、みりん)、鰹だし(鰹節、昆布)、コショウ、調味料(アミノ
酸等)

◆特定原材料：小麦、卵、乳、エビ、大豆、ごま、りんご

◆加工食品成分表

・ミートボール：食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状大豆たんぱく)、
玉ねぎ、豚脂、牛脂、粒状大豆タンパク、トマトケチャップ、食塩、香
辛料、砂糖、酵母エキス調味料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、
着色料(ココア)、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含
む)

・かまぼこ：魚肉(タラ、イトヨリ等)、食塩、小麦澱粉、砂糖、卵白、発酵調味料、
保存料(ソルビン酸)、着色料(赤106、赤102)

・ポテトサラダ：じゃがいも、玉ねぎ、人参、植物油脂、砂糖、卵黄、食塩、調味料(ア
ミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部にリンゴを含む)

・桜漬：大根、漬け原材料(食塩・醸造酢)ノ酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ス
テビア)、保存料(ソルビン酸K)、シン抽出物、着色料(赤106、赤102)

・のりたま：ごま、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、大豆加工品、食塩、のり、マーガリン、
こしあん、さば削り節、乳製品、エキス(チキン、昆布、魚介、鰹節、酵母)、
パーム油、海藻カルシウム、鶏肉、でん粉、醤油、植物性蛋白、鶏脂、
あおさ、ブドウ糖果糖液糖、抹茶、イースト、みりん、なたね油、卵黄油、
香味油、大豆油、デキストリン、還元水飴/調味料(アミノ酸等)、カロチノ
イド色素、酸化防止剤(ビタミンE)