

令和3年 3月 こんだてひょう & アレルゲン表

NO. 2

ユーレストジャパン(株) 乗鞍店
※諸事情による変更は、ご了承ください。

日付	№4 アレルゲン表示								№5 アレルゲン表示								№6 アレルゲン表示								
	卵	乳	小麦	エビ	カニ	落花生	そば	ごま	卵	乳	小麦	エビ	カニ	落花生	そば	ごま	卵	乳	小麦	エビ	カニ	落花生	そば	ごま	
朝 食	16・22・28								17・23・29								18・24・30								
	ごはん								ごはん									ごはん							
	ぞうすい(おおか)								ぞうすい(若菜)	●								ぞうすい(中華)	●						
	ロールパン・食パン(いちごジャム・マーガリン)	●	●	●					ロールパン・食パン(ママレードジャム・マーガリン)	●	●	●						ロールパン・食パン(いちごジャム・マーガリン)	●	●	●				
	コーンフレーク			●					コーンフレーク			●						コーンフレーク			●				
	みそ汁(はくさい・油あげ・ねぎ)			●					みそ汁(キャベツ・油あげ・ねぎ)			●						みそ汁(玉ねぎ・油あげ・巻きふ)			●				
	やさいコロッケ	●	●	●					かぼちゃコロッケ	●	●	●						肉入りコロッケ	●	●	●				
	ふわふわエッグ(グリーンピース)	●							チキンオムレツ	●								ブレンオムレツ	●						
	小アジのネギポン酢あえ			●				●	かつおフレーク			●						サケフレーク			●				
	いんげんとウインナーのコンソメ煮			●					もやしとハムのあっさり和風煮	●	●	●						カリフラワーとベーコンの中華煮	●	●	●				●
はるさめの中華サラダ			●				●	菜の花とわかめの梅しらすあえ			●						マカロニのからしマヨサラダ			●					
キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								キャベツの千切り【せんぎり】サラダ									キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								
ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)	※共通品目 参照								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								
グレープフルーツ								パイナップル									グレープフルーツ								
のり佃煮【つくだに】			●	●	●			納豆【なとう】			●						のり佃煮【つくだに】			●	●	●			
ふりかけ2種(サケ、わさび)	※共通品目 参照								ふりかけ2種(サケ、わさび)								ふりかけ2種(サケ、わさび)								
お漬物(小梅、たくあん漬、青かつば)	※共通品目 参照								お漬物(小梅、赤かぶ漬、つぼ漬)								お漬物(小梅、青かつば漬、つぼ漬)								
牛乳・オレンジジュース・ウーロン茶・コーヒー	※共通品目 参照								牛乳・オレンジジュース・ウーロン茶・コーヒー								牛乳・オレンジジュース・ウーロン茶・コーヒー								
昼 食	16・22・28								17・23・29								18・24・30								
	ごはん								ごはん									ごはん							
	野菜カレー		●	●				●	大豆ミート入りカレー		●	●				●	野菜カレー		●	●				●	
	春菊【しゅんぎく】としいたけのコンソメスープ		●	●					キャベツとあさりのすまし汁			●					オニオンスープ		●	●					
	とりからあげ	●	●	●					チキンカツ	●	●	●					イカカツフライ	●	●	●					
	ツナとひじきのいため煮	●		●					じゃがいものコンソメ煮			●					こもとうふのふくめ煮			●					
	なすのしょうが煮			●					細切り【ほそぎり】こんぶのふくめ煮			●					蒸しかぼちゃ			●					
	ほうれん草と桜エビのおひたし			●	●				おくらのなめたけあえ			●					ごぼうの赤しそあえ			●					
	ブロッコリー、カリフラワー、人参のサラダ								海そうらサラダ								ブロッコリー、カリフラワー、人参のサラダ								
	キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								
ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)	※共通品目 参照								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								
フルーツポンチ								フルーツのフルーチェとえ(ストロベリー)		●						フルーツポンチ									
お漬物(小梅、ふくじん漬、赤かぶ漬)	※共通品目 参照								お漬物(小梅、ふくじん漬、さくら風味漬)								お漬物(小梅、ふくじん漬、紅しょうが)								
ふりかけ2種(サケ、わさび)	※共通品目 参照								ふりかけ2種(サケ、わさび)								ふりかけ2種(サケ、わさび)								
オレンジジュース・ウーロン茶	※共通品目 参照								オレンジジュース・ウーロン茶								オレンジジュース・ウーロン茶								
グレープフルーツジュース	※共通品目 参照								グレープフルーツジュース								グレープフルーツジュース								
夕 食	16・22・28								17・23・29								18・24・30								
	ごはん								ごはん									ごはん							
	きのこコーンのホワイトペンネ		●	●					和風たらこパスタ			●					はるさめとやさいの中華いため	●	●	●	●			●	
	トマトスープ		●	●					けんちん汁			●					ベーコンとやさいのコンソメスープ	●	●	●					
	ひとくちトンカツ	●	●	●					蒸しぎょうざのポン酢あえ	●	●	●	●			●	とりのからあげあま酢あんかけ	●	●	●					
	海鮮【かいせん】だんごのおろしあんかけ		●	●	●				アジの竜田【たつた】あげしょうがあんかけ			●					サケの塩焼き			●					
	だいこんと大豆ミートのいため煮		●	●	●				角あげのふくめ煮			●					さつまあげのしょうが煮			●					
	こんにやくごぼうのうま煮	●	●	●	●			●	きんぴらレンコン			●					チンゲン菜と油あげの中華煮		●	●				●	
	フレンチポテト(コンソメ風味)			●					フレンチポテト(のり塩風味)			●					フレンチポテト			●					
	アスパラガスとツナの和風あえ			●					キャベツとパプリカのシーザサラダ	●	●	●					きぬさやと桜エビのおかかあえ			●					
だいこんと桜エビのサラダ			●					海そうとビーフンの和風サラダ			●					ポテトサラダ	●		●						
スイートコーン								ミックスビーンズ			●					アスパラガス			●						
キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								キャベツの千切り【せんぎり】サラダ								キャベツの千切り【せんぎり】サラダ									
ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)	※共通品目 参照								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								ドレッシング(フレンチ白・赤・和風やさい)								
こんにやくゼリーフルーツカクテル(ピーチ味)								フルーツのフルーチェとえ(ピーチ味)		●						こんにやくゼリーフルーツカクテル(オレンジ味)									
お漬物(小梅、青かつば漬、つぼ漬)	※共通品目 参照								お漬物(小梅、たくあん漬、青かつば漬)								お漬物(小梅、さくら風味漬、赤かぶ漬)								
ふりかけ2種(サケ、わさび)	※共通品目 参照								ふりかけ2種(サケ、わさび)								ふりかけ2種(サケ、わさび)								
グレープフルーツジュース・ウーロン茶	※共通品目 参照								グレープフルーツジュース・ウーロン茶								グレープフルーツジュース・ウーロン茶								

※共通品目(漬物)	卵	乳	小麦	エビ	カニ	落花生	そば	ごま	※共通品目(漬物)	卵	乳	小麦	エビ	カニ	落花生	そば	ごま	
小梅									福神漬				●					
さくら漬									つぼ漬				●					
赤かぶ漬				●					たくあん漬				●					
紅しょうが									青かつば漬				●				●	

※ 諸事情によりメニュー変更等が行われる場合、アレルゲン表も変更になる場合があります。
 ※ 当食堂ではバイキング方式の為、稀に他の料理が混入する場合がございます。
 ※ 別紙 "アレルゲン対応について" もご覧ください。