

令和5年度 藤本食堂メニュー アレルギー表

朝食			アレルギー									
			大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに	
主菜	A	魚の塩焼き										
	B	ミートオムレツ	●	●	●							
副菜	共通	生野菜サラダ										
		青じそドレッシング	●	●								
		海苔	●			●				●		
		ご飯										
		味噌汁	●									
	主菜Aの場合 (魚の塩焼き)	厚焼きたまご	●	●	●							
		テータスティック	●									
		つぼ漬け	●	●			●					
	主菜Bの場合 (オムレツ)	マカロニサラダ	●	●	●							
		スマイルポテト	●									
ポムピンポテト		●			●							

昼食			アレルギー									
			大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに	
A	カレーライス	カレーライス	●	●		●						
		福神漬					●					
B	肉どんぶり	肉どんぶり	●	●								
		紅ショウガ										
		味噌汁	●									
副菜	共通	生野菜										
		サウザンドレッシング										
		チキンナゲット	●	●								

夕食			アレルギー									
			大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに	
主菜	A	鉄板焼きハンバーグ	●	●	●	●						
	B	チキンステーキ	●	●								
	C	エビフライ	●	●						●		
		アジフライ	●	●								
		牛コロッケ	●	●		●						
副菜	共通	生野菜サラダ										
		フレンチドレッシング										
		ドーナツ	●	●	●	●						
		ご飯										
		味噌汁	●									
		ベーコングラタン	●	●	●	●						
		ソース焼きそば	●	●								
		コーングラタン	●	●		●						
		塩焼きそば	●	●								
		主菜A・Bの場合	鶏唐揚げ	●	●							
主菜Cの場合	ポテトサラダ	●	●	●	●							

裏面もご覧ください

弁 当		A (おにぎり2個) B (おにぎり3個)	アレルギー								
			大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに
主食	おにぎり	さけ(A・B)	●	●							
		昆布(A・B)	●	●			●				
		おかか(B)	●	●			●				
副菜	A・B共通	鶏唐揚げ	●	●	●						
		玉子焼き	●	●	●						
		焼きそば	●	●						●	
		ウィンナー	●								
		小梅									

副菜	A・B共通 (2回目)	ミートスパゲティー	●	●						
		ウィンナー	●							
		野菜コロッケ	●	●		●				
		切り干し大根	●	●			●			
		小梅								

調味料	アレルギー								
	大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに
中濃ソース	●								
醤油	●	●							

※ 連泊する団体はおかずの重複を避けるため、メニュー案内から若干変わる事があります。事前にご確認ください。

※ アレルギー対応は、原則アレルギーの除去とさせていただきます。事前にご確認ください。

※ 揚げ物は全て【大豆油】で揚げています。

※ ●印以外に原材料の一部に含まれている場合もあります。ご心配な方は直接食堂へお問い合わせください。

藤本食堂 TEL・FAX : 0551-48-4419 / 携帯電話 : 090-3500-6983 (担当 市村)