黒部市ふれあい交流館「あこや～の」食堂 特定原材料 7品目不使用メニュー（特定原材料に準ずるもの21品目使用一覧）

2023.3.20更新

		以下の献立 特定原材料 7品目 不使用	特定原材料に準ずるもの 21品目																			
			アーモンド	あわび	イカ	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	クルミ	ごま	鮭	サバ	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	桃	山芋	りんご	ゼラチン
朝食	対応食①	ご飯																					
		皮なしウインナー																○					
		ロースハム																○					
		里芋の煮物（7品目不使用出汁使用※ゴマ使用）										○											
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はお吸い物に変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					
	対応食②	ご飯																					
		ミートボール（7品目不使用ソース使用※みかん使用）																○					
		ロースハム																○					
		かぼちゃの煮物（28品目不使用しょうゆ使用）																					
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はお吸い物に変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					
昼食	対応食①	ご飯																					
		コロッケ（2個）																					
		コーン																					
		千切りキャベツ																					
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はコンソメスープに変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					
	対応食②	アレルゲンフリーカレーライス														○							
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はコンソメスープに変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					
夕食	対応食①	ご飯																					
		チキンカツ（3個）														○							
		茹でキャベツとシーチキンの和え物（7品目不使用マヨネーズ使用）																					
		千切りキャベツ																					
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はコンソメスープに変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					
	対応食②	ご飯																					
		白身魚のフライ（2個）																					
		ほうれん草のおひたし（28品目不使用しょうゆ使用）																					
		千切りキャベツ																					
		お味噌汁（大豆アレルギーの場合はコンソメスープに変更）													○								
		お漬物（桜漬け）																					