

令和5年度 藤本食堂メニュー アレルギー表

朝 食			アレルゲン								
主 菜	A	魚の塩焼き	大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに
	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			アレルゲン								
A	カレーライス	カレーライス	大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに
		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			アレルゲン								
主 菜	A	鉄板焼きハンバーグ	大豆	小麦	卵	乳	ごま	そば	落花生	えび	かに
	B	チキンステーキ	●	●							
副 菜	C	エビフライ	●	●							●
		アジフライ	●	●							
		牛コロッケ	●	●		●					
		生野菜サラダ									
		フレンチドレッシング									
	共通	ドーナツ	●	●	●	●					
		ご飯									
		味噌汁	●								
		ベーコングラタン	●	●	●	●					
		ソース焼きそば	●	●							
	主菜A・Bの場合	コーングラタン	●	●		●					
		塩焼きそば	●	●							
	主菜C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)	アレルゲン								
			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	●	●						●	
		ワインナー	●								
		小梅									

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

調味料	アレルゲン								
	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、原則アレルゲン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)