

令和7年度 学生 食事メニュー（アレルギー対応食、内容）

	メニュー	成分内容
夕食A	・豚ロースステーキ	ポークステーキ 食塩、コショウ、オリーブオイル
	ハンバーグ(アレルギー用:日本ハム)	ハンバーグ 豚肉(輸入)、ステーキオニオン、でん粉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料/調味料(有機酸等)、未焼成Ca、pH調整剤、ソース(トマトペースト、砂糖、砂糖・異性化液糖、
		ウスターソース、食塩、ぶどう酢、ポークエキス、でん粉、水あめ、香辛料、オニオンペースト、にんにくペースト)、(一部に豚肉を含む)
		付け合わせ シャトーキャロット、ブロッコリー
	・ミックスサラダ	レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ごはん	ひとめぼれ
	・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム

夕食B	・若鳥素焼き	若鳥素焼き 鶏肉、食塩、コショウ、グルタミン酸ナトリウム、オリーブオイル
		付け合わせ シャトーキャロット、ブロッコリー
	・ミックスサラダ	レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ごはん	ひとめぼれ
	・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム

朝食A	・ミックスサラダ	レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ロースハム(アレルギー用:日本ハム)	ロースハム 豚ロース肉(輸入)、水あめ、食塩/リン酸塩(Na)調味料(アミノ酸)酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硫酸Na)、(一部に豚肉を含む)
	・鯖塩焼き	鯖、食塩
	・チキンナゲット	チキンナゲット 鶏肉(国産)、植物油、粉末状植物性たん白、(大豆を含む)乾燥マッシュポテト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、酵母エキス、
		香辛料、しょうがペースト、/加工デンプン、貝Ca、重曹、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)
	(大豆NGの場合)	野菜炒め キャベツ、玉ねぎ、人参、パプリカ、食塩、コショウ、グルタミン酸ナトリウム、オリーブオイル
	・花嫁ささぎ	花豆甘露煮 花豆(国産)、はちみつ、砂糖、塩/調味料(アミノ酸等)
	・ごはん	ひとめぼれ
・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム	

朝食B	・ミックスサラダ	レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ウインナー(アレルギー用:日本ハム)	ウインナー 豚ロース肉(輸入)、水あめ、食塩/リン酸塩(Na)調味料(アミノ酸)酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硫酸Na)、(一部に豚肉を含む)
	・鯖塩焼き	鯖、食塩
	・チキンナゲット	チキンナゲット 鶏肉(国産)、植物油、粉末状植物性たん白、(大豆を含む)乾燥マッシュポテト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、酵母エキス、
		香辛料、しょうがペースト、/加工デンプン、貝Ca、重曹、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)
	(大豆NGの場合)	野菜炒め キャベツ、玉ねぎ、人参、パプリカ、食塩、コショウ、グルタミン酸ナトリウム、オリーブオイル
	・さつま金時	さつま甘露煮 さつまいも(国産)、砂糖、水飴、食塩/クチナン色素、酸化防止剤(V.C)
	・ごはん	ひとめぼれ
・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム	

昼食1	・サーモンステーキ	サーモンステーキ サーモン、レモン、キャベツ、オリーブオイル、食塩、コショウ
	・フレッシュサラダ	サラダ レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ご飯	ひとめぼれ
	・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム

昼食2	・ポークカレー(アレルギー用:SB)	ポークカレー 豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、でん粉(国内製造)パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、
		さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料
	・フレッシュサラダ	サラダ レタス、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ご飯	ひとめぼれ
	・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム

昼食3	・豚の生姜焼き(自家製)	豚生姜焼き 豚肉、生姜、食塩、コショウ、アミノ酸等
		付け合わせ キャベツ、ミニトマト、ブロッコリー(オリーブオイル、食塩、コショウ)
	・ご飯	ひとめぼれ
	・わかめスープ	わかめ、ねぎ、食塩、グルタミン酸ナトリウム