





食事メニュー表 (例)

Vigor club

	朝 食	昼 食	夕 食
1日目		かけナポリタン やわらか玉子 サラダ スープ 白桃	 ハンバーグ、白スパゲティ ミックスベジタブル フライドポテト 北海道えびす南瓜のチーズ焼 サラダ ライス・オニオンスープ ケーキ
2日目	塩鮭 厚揚げ煮 ミートボール 温泉玉子 大根サラダ 納豆、味付け海苔、ふりかけ ご飯、味噌汁	 バーベキュー 牛肉・豚肉 焼き鳥(もも) フランク いか半割・ホタテ ピーマン・カボチャ エリンギ・玉ねぎ 焼きそば	 ミックスフライ(エビ2・白身魚) グリルチキン コールスロー ゴボウもやしサラダ おくらカニかま和え ご飯、赤だし クリーム&コーヒーゼリー
3日目	チーズオムレツ ウインナー ハッシュドポテト サラダ 半バナナ、ヨーグルト、ジュース パン、ポタージュスープ	 カレーライス メンチカツ 温泉玉子 サラダ 福神漬け らっきょう パイナップル	

【ご注意いただきたい事】

- 調理・盛付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っていますが、以下の点について十分ご理解下さい。
 キッチン内の通常調理器具を使用して調理・洗浄した食器にて盛付け致しますので「コンタミネーション」については十分ご理解下さい。
 ※ コンタミネーション: 原材料としては使用していないに関わらず、調理・提供の際にアレルギー物質が微量混入してしまう可能性の事です。
- お客様の症状の程度、その日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。
- 表示している「アレルギー物質」の項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている7品目と、アレルギーを引き起こす可能性のある食品で、それらが原材料に含まれている場合に表示が推奨されている18品目について表示しております。
 ※ 当施設のごはんは、国産の米を使用しています。

学校様用アレルギー対応