夏メニュー（火・金）　7月～9月

バイキング形式ではなく、食器に盛り付けた食事を提供します。

福島県
会津自然の家 SUNSUN

あさ

メニュー	材料	アレルギー成分
ごはん	米	
みそ汁	白菜	
	長ねぎ	
	みそ	小麦・大豆
パン	パン	小麦・乳・卵
コーンスープ	コーンスープの素	小麦・乳・鶏・ホタテ・豚
	牛乳	乳
オムレツ	オムレツ	卵・大豆
ウインナー	ウインナー	豚・鶏・小麦・大豆・乳・卵
サケの塩焼き	サケ	サケ
きんぴらごぼう	ごぼう	
	人参	
	油・ゴマ	小麦・大豆・ゴマ
ポテトサラダ	ポテトサラダ	小麦・乳・卵・大豆・リンゴ
コールスロー	キャベツ	
漬物・梅干	漬物・梅干	小麦・大豆・ゴマ
ふりかけ	タマゴ	卵・大豆・乳・かつお・鶏
	サケ	鮭・乳・小麦・大豆・卵
味付けのり	味付けのり	魚介エキス（えび含む）
納豆		小麦・大豆・かつお
ジュース	ジュース	オレンジ・山ぶどう
ドレッシングごま		
ごま・小麦・さば		
卵・魚介エキス		

ひる

メニュー	材料	アレルギー成分
冷し塩ラーメン	中華メン	小麦・卵
	塩ラーメンスープ	蓄肉エキス・魚介エキス・さば
	メンマ	大豆・小麦・豚
	ねぎ	
	なると	卵
チキンカレー	米	
	鶏肉	鶏
	ＳＢとろけるカレールウ	小麦
	玉ねぎ・人参	
	じゃがいも	
	福神漬	小麦・大豆・ごま
トンカツ	トンカツ	豚・小麦・大豆
豚肉とピーマンの	豚肉	
	ピーマン・玉ねぎ	
	人参・キャベツ	
	青椒肉絲の素	小麦・大豆・鶏・ホタテ・かき
	砂糖・醤油	大豆・小麦
ほうれん草胡麻和え	ほうれん草	
	人参	
	ごま・砂糖・しょゆ	ごま・小麦
コーンサラダ	キャベツ・人参	
	きゅうり・レタス	
	コーン	
フライドポテト	ポテト	
	油	大豆
ヨーグルト	ヨーグルト	乳
漬物	漬物	小麦・大豆・ゴマ
ジュース	ジュース	オレンジ・山ぶどう
ドレッシングごま		
ごま・小麦・さば		
卵・魚介エキス		

よる

メニュー	材料	アレルギー成分
ごはん	米	
豚汁	豚肉	豚
	大根・人参・里芋・	
	白菜･なめこ	
	味噌	小麦・大豆
そうめん	そうめん	小麦
	ねぎ	
	めんつゆ	さば・うるめ・かつお・小麦
鶏肉の味噌照り焼き	鶏肉	鶏
	味噌・砂糖・みりん・	豚
	酒・醤油	
揚げギョーザ	ギョウザ	豚・大豆・乳・小麦
	油	大豆
春雨サラダ	春雨	緑豆
	人参・胡瓜	
	和風ごまドレッシング	小麦・大豆・ごま
ジャーマンポテト	ウインナー	豚・鶏・小麦・大豆・乳・卵
	じゃがいも	
	玉ねぎ・人参	
	塩・コショウ・コンソメ	乳・鶏・小麦
生野菜サラダ	キャベツ・人参	
	きゅうり・レタス	
エクレア	エクレア	小麦・卵・乳
漬物	漬物	小麦・大豆・ゴマ
ジュース	ジュース	オレンジ・山ぶどう
ドレッシングごま		
ごま・小麦・さば		
卵・魚介エキス		