夏メニュー（月・水・土）　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	油揚げ	大豆
	わかめ	
	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
厚焼卵	厚焼卵	卵・乳・小麦
ウインナー	ウインナー	豚・鶏・小麦・大豆・乳・卵
さば照り焼き	さば照り焼き	さば・小麦・大豆
ひじきの煮物	油揚げ	大豆
	ひじき	
	人参	
	油	大豆
マカロニサラダ	マカロニサラダ	小麦・乳・卵・大豆
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
冷し中華	中華メン	小麦・卵
	冷し中華スープ	ごま油・小麦
	レタス	
	玉ねぎ	
	人参	
夏野菜カレー	米	
	豚ひき肉	豚
	SBとろけるカレールウ	小麦
	玉ねぎ・人参・じゃがいも	
	イタリアンミックス	
	福神漬	小麦・大豆・ごま
鶏唐揚げ	鶏肉	鶏
	しょうゆ・生姜・酒	
	片栗粉・油	大豆
ミートボール	ミートボール	
あんかけ	玉葱・人参	
	砂糖・醤油・片栗粉	大豆
ほうれん草のお浸し	ほうれん草・人参	
	めんつゆ	さば・うるめ・かつお・小麦
海藻サラダ	キャベツ・人参	
	きゅうり・レタス	
	海藻サラダ	
フライドポテト	ポテト	
	油	大豆
ゼリー	ゼリー	ゼラチン
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	
中華スープ	白菜	
	人参・玉ねぎ	
	醤油ラーメンスープ	畜肉エキス・魚介エキス・小麦
焼そば	やきそば	豚・鶏・小麦・大豆・卵
	豚肉	
	キャベツ・人参	
	塩・コショウ	
豚肉のスタミナ焼き	豚ロース	豚
	醤油・ニンニク・生姜・	
	酒・みりん	
かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ	小麦・乳・大豆
ブロッコリーサラダ	ブロッコリー	
	玉ねぎ・人参	
	和風ドレッシング	小麦・大豆・ごま
玉こんにゃく煮	玉こんにゃく	
	砂糖・醤油	
	めんつゆ	さば・うるめ・かつお・小麦
生野菜サラダ	キャベツ・人参	
	きゅうり・レタス	
ココアワッフル		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	醤油ラーメンスープ	
	小麦・大豆	
	魚介エキス・畜肉エキス	