

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【通常時メニュー】

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

アレルギーをお持ちの生徒様には  
下記代替えメニューにて対応致します

年 月 日 泊 学校様

一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
生野菜サラダ	キャベツ・サニーレタス・レタスなど	生野菜	温野菜又は本人のみ除去	
シーザーサラダ ドレッシング	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩調味料(アミノ酸等)・チーズ加工品・卵黄・香辛料・アンチオピソース・酵母エキスパウダー・にんにく・香味食用油・増粘剤(キサンタンガム)・卵たん白加水分解物・香辛料抽出物・原材料の一部に大豆・りんご含む	乳・卵・大豆・アンチオ ピ・りんご・レモン	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・植物油脂・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工デンプン・糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)・香料・イーストフード・V、C (原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦粉・卵・乳製品	ご飯に変更	
ソーセージ 又はハム	豚肉・豚脂肪・でん粉・塩・糖類(ぶどう糖・砂糖・水飴)・香辛料・デキストリン・調味料(アミノ酸)・リン酸Na・酸化防止剤VC・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に小麦、乳	豚肉・卵白・一部に小麦、乳	卵白・乳製品・小麦を含まないソーセージ又はハムにて提供	
スクランブルエッグ	卵・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダ油	卵・乳製品	本人確認後ハッシュドポテトへ変更	
シチュー又は フルーツヨーグルト	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖・デンプン・食塩・粉乳・香辛料・オニオンペースト・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・香味油・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(VC/VE)着色料(B2)ヨーグルト(発酵生乳)・ミカン(缶詰め)・パイナップルなど	小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物	(シチュー)乳製品アレルギーの場合はトマト又はコンソメ風味(ヨーグルト)乳製品アレルギーの場合は果物のみ	
マーガリン	食用植物油脂・脱脂粉乳・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・カロチノイド色素・大豆	乳製品・大豆	本人のみ除去	
イチゴジャム	砂糖・いちご・甘味料(ソルビトール)・酸味料・ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	イチゴ	本人のみ除去	
ジュース	オレンジ・香料・酸化防止剤又は【りんごジュース】 りんご・香料・酸化防止剤	オレンジ・りんご	本人のみ除去	

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
季節の野菜サラダ	例)レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参など	生野菜	温野菜又は本人のみ除去	
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・にんにく・チーズ加工品・濃縮レモン果汁・卵黄・香辛料・酵母エキス・アンチオピソース・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー /調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む)	乳・卵・小麦・大豆・アンチオピ・りんご	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
コーンスープ	スイートコーン(アメリカ・タイ・その他)(分別生産流通管理済み)・食用油脂・小麦粉・乳製品・砂糖・ソテーオニオン・チキンエキスソテーキャロット・でん粉分解物・食塩・ポークエキス/乳化剤・増粘剤(キサンタン)調味料(アミノ酸等)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチン色素・(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)※ホタテエキスを含む場合有り	乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス	わかめスープ(塩・コショウ味) ※甲殻類アレルギーの方もわかめスープで提供致します	
魚料理(白身魚)の ムニエルトマト ソースがけ	白身魚の種類は各宿にて。ソースは(市販のカゴメ瓶のトマトバジルソース使用)トマト(輸入)・食用植物油脂(オリーブオイル・大豆油)・たまねぎ・バジル・にんにく・食塩・でん粉・香辛料/クエン酸・(一部に大豆を含む)	小麦・魚・トマト・バジル・大豆	小麦粉を使用せず・オリーブオイルにて調理、魚⇒チキンorハンバーグへ変更・塩コショウ味へ変更	
サーロインステーキ: 付け合せ	付け合わせ:ブロッコリーの塩ゆで・ニンジン・グラッセ(砂糖・バター) or プチトマト・スイートコーン(バター炒め又はそのまま)	牛肉	牛肉⇒チキンorポークへ変更	
ステーキソース	たまねぎ・しょうゆ(大豆・小麦を含む)・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・食塩・醸造酢・たまねぎエキス・りんごエキス・ごま・酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(加工でん粉)・酸化防止剤(亜硝酸塩)	大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご	塩コショウ味へ変更	
ライス				
デザート	各宿のオリジナル・お楽しみです。(例)プリン又はアイスクリーム又はシフォンケーキ又はゼリーなど ※乳・卵・小麦アレルギーの方は果物など(オレンジなど)へ変更	乳・卵・小麦・果物	除去希望の成分を記載下さい	

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【乳成分アレルギーの方向け】※生で牛乳はお出ししません。

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

年 月 日泊

学校様

各宿、下記記載の学校・家庭からの要望欄にて対応致します

一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
生野菜サラダ	キャベツ・サニーレタス・レタスなど	生野菜		
シーザーサラダドレッシング	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩調味料(アミノ酸等)・チーズ加工品・卵黄・香辛料・アンチョビソース・酵母エキスパウダー・にんにく・香味食用油・増粘剤(キサンタンガム)・卵たん白加水分解物・香辛料抽出物・原材料の一部に大豆・りんご含む	乳・卵・大豆・アンチョビ・りんご・レモン	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・植物油脂・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工デンプン・糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)・香料・イーストフード・V、C (原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦粉・卵・乳製品	ご飯に変更	
ソーセージ又はハム	豚肉・豚脂肪・でん粉・塩・糖類(ぶどう糖・砂糖・水飴)・香辛料・デキストリン・調味料(アミノ酸)・リン酸Na・酸化防止剤VC・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に小麦、乳	豚肉・卵白・一部に小麦、乳	卵白・乳製品・小麦を含まないソーセージ又はハムにて提供	
スクランブルエッグ	卵・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダ油	卵・乳製品	乳製品を使わないスクランブルエッグにて提供	
シチュー又はフルーツヨーグルト	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖・デンプン・食塩・粉乳・香辛料・オニオンペースト・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・香味油・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(VC/VE)着色料(B2)ヨーグルト(発酵生乳)・ミカン(缶詰め)・パイナップルなど	小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物	乳製品・小麦アレルギーの場合はトマト又はコンソメ風味にて乳製品アレルギーの場合は果物のみ	
マーガリン	食用植物油脂・脱脂粉乳・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・カロチノイド色素・大豆	乳製品・大豆	本人のみ除去	
イチゴジャム	砂糖・いちご・甘味料(ソルビトール)・酸味料・ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	イチゴ		
ジュース	オレンジ・香料・酸化防止剤又は【りんごジュース】 りんご・香料・酸化防止剤	オレンジ・りんご		

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
季節の野菜サラダ	例)レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参など	生野菜		
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・にんにく・チーズ加工品・濃縮レモン果汁・卵黄・香辛料・酵母エキス・アンチョビソース・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む))	乳・卵・小麦・大豆・アンチョビ・りんご	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
コーンスープ	スイートコーン(アメリカ・タイ・その他)(分別生産流通管理済み)・食用油脂・小麦粉・乳製品・砂糖・ソテーオニオン・チキンエキスソテーキャロット・でん粉分解物・食塩・ポークエキス/乳化剤・増粘剤(キサンタン)調味料(アミノ酸等)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチン色素(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)※ホタテエキスを含む場合有り	乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス	わかめスープ(塩・コショウ味) ※甲殻類アレルギーの方もわかめスープで提供致します	
魚料理(白身魚)のムニエルトマトソースがけ	白身魚の種類は各宿にて。ソースは(市販のカゴメ瓶のトマトバジルソース使用)トマト(輸入)・食用植物油脂(オリーブオイル・大豆油)・たまねぎ・バジル・にんにく・食塩・でん粉・香辛料/クエン酸(一部に大豆を含む)	小麦・魚・トマト・バジル・大豆		
サーロインステーキ:付合せ	付け合わせ:ブロッコリーの塩ゆで・ニンジンのグラッセ(砂糖・バター) or プチトマト・スイートコーン(バター炒め又はそのまま)	牛肉	※牛肉もNGの場合⇒チキンステーキへ変更 付合せは植物油にて調理	
ステーキソース	たまねぎ・しょうゆ(大豆・小麦を含む)・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・食塩・醸造酢・たまねぎエキス・りんごエキス・ごま・酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(加工でん粉)・酸化防止剤(亜硝酸塩)	大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご		
ライス				
デザート	各宿のオリジナル・お楽しみです。(例)プリン又はアイスクリーム又はシフォンケーキ又はゼリーなど ※乳・卵・小麦アレルギーの方は果物など(オレンジなど)へ変更	乳・卵・小麦・果物	みかんゼリー	

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【卵成分アレルギーの方向け】※生で卵はお出し致しません。

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

年 月 日泊

学校様

各宿、下記記載の学校・家庭からの要望欄にて対応致します

一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
生野菜サラダ	キャベツ・サニーレタス・レタスなど	生野菜		
シーザーサラダ ドレッシング	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩調味料(アミノ酸等)・チーズ加工品・卵黄・香辛料・アンチョビソース・酵母エキスパウダー・にんにく・香味食用油・増粘剤(キサンタンガム)・卵たん白加水分解物・香辛料抽出物・原材料の一部に大豆・りんごを含む	乳・卵・大豆・アンチョビ・りんご・レモン	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・植物油脂・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工デンプン・糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)・香料・イーストフード・V、C (原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦粉・卵・乳製品	ご飯に変更	
ソーセージ 又はハム	豚肉・豚脂肪・でん粉・塩・糖類(ぶどう糖・砂糖・水飴)・香辛料・デキストリン・調味料(アミノ酸)・リン酸Na・酸化防止剤VC・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に小麦	豚肉・卵白・一部に小麦	卵白・乳製品・小麦を含まないソーセージ又はハムにて提供	
スクランブルエッグ	卵・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダ油	卵・乳製品	本人確認後ハッシュドポテトへ変更	
シチュー又は フルーツヨーグルト	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖・デンプン・食塩・粉乳・香辛料・オニオンペースト・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・香味油・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(VC/VE)着色料(B2)ヨーグルト(発酵生乳)・ミカン(缶詰め)・パイナップルなど	小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物		
マーガリン	食用植物油脂・脱脂粉乳・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・カロチノイド色素・大豆	乳製品・大豆		
イチゴジャム	砂糖・いちご・甘味料(ソルビトール)・酸味料・ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	イチゴ		
ジュース	オレンジ・香料・酸化防止剤又は【りんごジュース】 りんご・香料・酸化防止剤	オレンジ・りんご		

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
季節の野菜サラダ	例)レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参など	生野菜		
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・にんにく・チーズ加工品・濃縮レモン果汁・卵黄・香辛料・酵母エキス・アンチョビソース・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む)	乳・卵・小麦・大豆・アンチョビ・りんご	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> に <b>レ</b> を入れて下さい	
コーンスープ	スイートコーン(アメリカ・タイ・その他)(分別生産流通管理済み)・食用油脂・小麦粉・乳製品・砂糖・ソテーオニオン・チキンエキスソテーキャロット・でん粉分解物・食塩・ポークエキス/乳化剤・増粘剤(キサンタン)調味料(アミノ酸等)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチン色素・(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)※ホタテエキスを含む場合有り	乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス		
魚料理(白身魚)の ムニエルトマト ソースがけ	白身魚の種類は各宿にて。ソースは(市販のカゴメ瓶のトマトバジルソース使用)トマト(輸入)・食用植物油脂(オリーブオイル・大豆油)・たまねぎ・バジル・にんにく・食塩・でん粉・香辛料/クエン酸・(一部に大豆を含む)	小麦・魚・トマト・バジル・大豆		
サーロインステーキ: 付け合せ	付け合わせ:ブロッコリーの塩ゆで・ニンジン・グラッセ(砂糖・バター) or プチトマト・スイートコーン(バター炒め又はそのまま)	牛肉		
ステーキソース	たまねぎ・しょうゆ(大豆・小麦を含む)・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・食塩・醸造酢・たまねぎエキス・りんごエキス・ごま・酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(加工でん粉)・酸化防止剤(亜硝酸塩)	大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご		
ライス				
デザート	各宿のオリジナル・お楽しみです。(例)プリン又はアイスクリーム又はシフォンケーキ又はゼリーなど ※乳・卵・小麦アレルギーの方は果物など(オレンジなど)へ変更	乳・卵・小麦・果物	みかんゼリー	

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【果物成分アレルギーの方向け】

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

年 月 日泊

学校様

各宿、下記記載の学校・家庭からの要望欄にて対応致します

一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
生野菜サラダ	キャベツ・サニーレタス・レタスなど	生野菜		
シーザーサラダ ドレッシング	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩調味料(アミノ酸等)・チーズ加工品・卵黄・香辛料・アンチョビソース・酵母エキスパウダー・にんにく・香味食用油・増粘剤(キサンタンガム)・卵たん白加水分解物・香辛料抽出物・原材料の一部に大豆・りんご含む	乳・卵・大豆・アンチョビ・りんご・レモン	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> にレを入れて下さい	
バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・植物油脂・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工デンプン・糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)・香料・イーストフード・V、C (原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦粉・卵・乳製品		
ソーセージ 又はハム	豚肉・豚脂肪・でん粉・塩・糖類(ぶどう糖・砂糖・水飴)・香辛料・デキストリン・調味料(アミノ酸)・リン酸Na・酸化防止剤VC・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に小麦	豚肉・卵白・一部に小麦		
スクランブルエッグ	卵・塩・コショウ・牛乳・バター・サラダ油	卵・乳製品		
シチュー又は フルーツヨーグルト	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖・デンプン・食塩・粉乳・香辛料・オニオンペースト・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・香味油・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(VC/VE)着色料(B2)ヨーグルト(発酵生乳)・ミカン(缶詰め)・パイナップルなど	小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物	プレーンヨーグルトにて提供	
マーガリン	食用植物油脂・脱脂粉乳・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・カロチノイド色素・大豆	乳製品・大豆		
イチゴジャム	砂糖・いちご・甘味料(ソルビトール)・酸味料・ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	イチゴ	本人のみ除去	
ジュース	オレンジ・香料・酸化防止剤又は【りんごジュース】 りんご・香料・酸化防止剤	オレンジ・りんご	本人のみ除去	

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
季節の野菜サラダ	例)レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参など	生野菜		
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・にんにく・チーズ加工品・濃縮レモン果汁・卵黄・香辛料・酵母エキス・アンチョビソース・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む)	乳・卵・小麦・大豆・アンチョビ・りんご・レモン	<input type="checkbox"/> 塩コショウのみ <input type="checkbox"/> セパレートフレンチドレッシング <input type="checkbox"/> 何もかけない ※ <input type="checkbox"/> にレを入れて下さい	
コーンスープ	スイートコーン(アメリカ・タイ・その他)(分別生産流通管理済み)・食用油脂・小麦粉・乳製品・砂糖・ソテーオニオン・チキンエキスソテーキャロット・でん粉分解物・食塩・ポークエキス/乳化剤・増粘剤(キサンタン)調味料(アミノ酸等)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチン色素・(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)※ホタテエキスを含む場合有り	乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス		
魚料理(白身魚)の ムニエルトマト ソースがけ	白身魚の種類は各宿にて。ソースは(市販のカゴメ瓶のトマトバジルソース使用)トマト(輸入)・食用植物油脂(オリーブオイル・大豆油)・たまねぎ・バジル・にんにく・食塩・でん粉・香辛料/クエン酸・(一部に大豆を含む)	小麦・魚・トマト・バジル・大豆		
サーロインステーキ: 付け合せ	付け合わせ:ブロッコリーの塩ゆで・ニンジン・グラッセ(砂糖・バター) or プチトマト・スイートコーン(バター炒め又はそのまま)	牛肉		
ステーキソース	たまねぎ・しょうゆ(大豆・小麦を含む)・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・食塩・醸造酢・たまねぎエキス・りんごエキス・ごま・酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(加工でん粉)・酸化防止剤(亜硝酸塩)	大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご	塩コショウ味へ変更	
ライス				
デザート	各宿のオリジナル・お楽しみです。(例)プリン又はアイスクリーム又はシフォンケーキ又はゼリーなど ※乳・卵・小麦アレルギーの方は果物など(オレンジなど)へ変更	乳・卵・小麦・果物	プリン又はアイスクリーム	

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【小麦成分アレルギーの方向け】

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

各宿、下記記載の学校・家庭からの要望欄にて対応致します

年	月	日泊	学校様	アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】						
				生野菜		
				乳・卵・大豆・アンチョビ・りんご・レモン		
				小麦粉・卵・乳製品	ご飯に変更	
				豚肉・卵白・一部に小麦	卵白・乳製品・小麦を含まないソーセージ又はハムにて提供	
				卵・乳製品	本人確認後ハッシュドポテトへ変更	
				小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物	乳製品・小麦アレルギーの場合はトマト又はコンソメ風味にて	
				乳製品・大豆		
				イチゴ		
				オレンジ・りんご		

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】				アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
				生野菜		
				乳・卵・小麦・大豆・アンチョビ・りんご		
				乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス	わかめスープ(塩・コショウ味) ※甲殻類アレルギーの方もわかめスープで提供致します	
				小麦・魚・トマト・パジル・大豆	小麦粉を使用せず・オリーブオイルにて調理	
				牛肉		
				大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご	塩コショウ味へ変更	
				乳・卵・小麦・果物	みかんゼリー	

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

☆一泊目各宿共通メニュー（夕食・朝食メニュー）及び★アレルギー対応「別紙」参照資料

【ごま・ナッツ類アレルギーの方向け】

※不十分な場合は御連絡下さい。※重度の生徒さんは事前に宿と打ち合わせをお願い致します。

年 月 日泊

学校様

各宿、下記記載の学校・家庭からの要望欄にて対応致します

一泊目お食事メニュー（パン・卵料理・ジュースの提供は全宿共通）【朝食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
生野菜サラダ	キャベツ・サニーレタス・レタスなど	生野菜		
シーザーサラダ ドレッシング	食用植物油脂・醸造酢・チーズ・レモン果汁・砂糖・食塩調味料(アミノ酸等)・チーズ加工品・卵黄・香辛料・アンチョビソース・酵母エキスパウダー・にんにく・香味食用油・増粘剤(キサンタンガム)・卵たん白加水分解物・香辛料抽出物・原材料の一部に大豆・りんご含む	乳・卵・大豆・アンチョビ・りんご・レモン		
バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・植物油脂・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工デンプン・糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)・香料・イーストフード・V、C(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦粉・卵・乳製品		
ソーセージ 又はハム	豚肉・豚脂肪・でん粉・塩・糖類(ぶどう糖・砂糖・水飴)・香辛料・デキストリン・調味料(アミノ酸)・リン酸Na・酸化防止剤VC・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に小麦	豚肉・卵白・一部に小麦		
スクランブルエッグ	卵・塩・コンショウ・牛乳・バター・サラダ油	卵・乳製品		
シチュー又は フルーツヨーグルト	ベーコン・玉ねぎ・じゃがいも・人参・小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖・デンプン・食塩・粉乳・香辛料・オニオンペースト・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・香味油・調味料(アミノ酸)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(VC/VE)着色料(B2)ヨーグルト(発酵生乳)・ミカン(缶詰め)・パイナップルなど	小麦粉・乳製品・豚肉・ポークエキス・乳製品・果物		
マーガリン	食用植物油脂・脱脂粉乳・食用精製加工油脂・食塩・乳化剤・香料・カロチノイド色素・大豆	乳製品・大豆		
イチゴジャム	砂糖・いちご・甘味料(ソルビトール)・酸味料・ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	イチゴ		
ジュース	オレンジ・香料・酸化防止剤又は【りんごジュース】りんご・香料・酸化防止剤	オレンジ・りんご		

一泊目お食事メニュー（全宿共通にて）【夕食】		アレルギー成分	代替メニュー案	学校・家庭からの要望欄
季節の野菜サラダ	例)レタス・キャベツ・きゅうり・トマト・人参など	生野菜		
ドレッシング	シーザーサラダドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・にんにく・チーズ加工品・濃縮レモン果汁・卵黄・香辛料・酵母エキス・アンチョビソース・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む)	乳・卵・小麦・大豆・アンチョビ・りんご		
コーンスープ	スイートコーン(アメリカ・タイ・その他)(分別生産流通管理済み)・食用油脂・小麦粉・乳製品・砂糖・ソテーオニオン・チキンエキスソテーキャロット・でん粉分解物・食塩・ポークエキス/乳化剤・増粘剤(キサンタン)調味料(アミノ酸等)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・カロチン色素(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)※ホタテエキスを含む場合有り	乳・小麦・大豆・ポークエキス・ホタテエキス		
魚料理(白身魚)の ムニエルトマト ソースがけ	白身魚の種類は各宿にて。ソースは(市販のカゴメ瓶のトマトバジルソース使用)トマト(輸入)・食用植物油脂(オリーブオイル・大豆油)・たまねぎ・バジル・にんにく・食塩・でん粉・香辛料/クエン酸(一部に大豆を含む)	小麦・魚・トマト・バジル・大豆		
サーロインステーキ: 付合せ	付け合わせ:ブロッコリーの塩ゆで・ニンジン・グラッセ(砂糖・バター) or プチトマト・スイートコーン(バター炒め又はそのまま)	牛肉		
ステーキソース	たまねぎ・しょうゆ(大豆・小麦を含む)・水あめ・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ワイン・食塩・醸造酢・たまねぎエキス・りんごエキス・ごま・酵母エキス/調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(加工でん粉)・酸化防止剤(亜硝酸塩)	大豆・小麦・ごま・たまねぎ・りんご	塩コショウ味へ変更	
ライス				
デザート	各宿のオリジナル・お楽しみです。(例)プリン又はアイスクリーム又はシフォンケーキ又はゼリーなど ※乳・卵・小麦アレルギーの方は果物など(オレンジなど)へ変更	乳・卵・小麦・果物		

※各宿のオーナーは入館してから対象の生徒さんに今一度・確認をお願い致します。 ※アレルギーの生徒様向けの調査です。好き嫌いには対応致し兼ねますので注意下さい。

※ 別紙1

食材名		使用しない	食材変更	本人が除去	エキスを一切NGの場合	食材変更の例
蕎麦		食材に使用していません				そば殻枕は該当者の部屋取替 など
カニ・エビ		食材に使用していません				
ナッツ類		該当者が有る場合、使用しません				
甲殻類		甲殻類は食材名を指定して頂ければ、使用しません				
貝類		貝類は貝名を指定して頂ければ、使用しません				
魚類			魚は魚の種類を指定して頂ければ、該当者様 変更します		使用しません	(例) カレイ⇒カジキマグロ など
肉類			肉は肉の種類を指定して頂ければ、該当者様 変更します		使用しません	(例) 牛ステーキ⇒鳥料理or豚料理or魚
野菜類				野菜類は生野菜が×の場合は本人確認で除去願います。ソースなどの混入も不可の場合は個別に対応	使用しません	
果物類				果物類は生のフルーツが×の場合は本人確認で除去願います。ソース&ゼリーなどの混入も不可の場合は個別に対応	使用しません	
小麦粉			食材変更します		ソース&つなぎ、なども×な場合は使用しません(該当者のみ除去)	(例) パン⇒塩おむすび、 ムニエル⇒素焼 デザート類⇒果物,ゼリーなど(該当者のみ)
乳製品	牛乳		牛乳⇒ジュースに変更		ソース&つなぎ、なども×な場合は(豆乳など代用or右に変更等)	(例) パン⇒塩おむすび、 デザート類⇒果物,ゼリーなど(該当者のみの場合有)
	生クリーム				ソース&つなぎ、なども×な場合は(豆乳など代用or右に変更等)	デザート類にも使用しません(該当者のみの場合有)
	チーズ				ソース&つなぎ、なども×な場合は使用しません(該当者のみ除去)	デザート類にも使用しません(該当者のみの場合有)
			加熱調理○の場合	加熱調理も×の場合	エキスを一切NGの場合	その他
卵	卵料理		十分に加熱してお出します	食材変更します	ソース&つなぎ、なども×な場合は使用しません(該当者のみ除去)	(例) スクラブルエッグ,パン⇒塩おむすび,ハッシュドポテトなど
	つなぎ等			食材変更します	〃	※パン粉を使用時は卵の入っていない物、又はホイル焼きなど
	デザート			食材変更します	〃	(例) デザート類⇒果物,ゼリーなど

※ 上記内では不十分な場合は、親御様と宿との間で詳細を打合せするなどに対応致します

※ 別紙2

食材名	加熱調理○の場合	加熱調理も×の場合	エキスも一切NGの場合	その他
蕎麦	蕎麦は食材に使用していません			そば殻枕は該当者の部屋取替 など
ナッツ類	該当者が有る場合、使用しません			
カニ・エビ	エビ・カニは食材に使用していません			
甲殻類	甲殻類は食材名を指定して頂ければ、使用しません			
貝類	貝類は貝名を指定して頂ければ、使用しません			
魚類	魚は魚の種類を指定して頂ければ、該当者様 変更 します			(例) カレイ⇒カジキマグロ など
肉類	肉は肉の種類を指定して頂ければ、該当者様 変更 します			(例) 牛ステーキ⇒鳥料理or豚料理or魚
野菜類	野菜類は生野菜が×の場合は本人確認で除去願います。ソースなどの混入も不可の場合は個別に対応			
果物類	果物類は生のフルーツが×の場合は本人確認で除去願います。ソース&ゼリーなどの混入も不可の場合は個別に対応			
乳製品	牛乳⇒ジュース	ソース&つなぎ、なども×な場合(豆乳など代用or右に変更等) ⇒		パン⇒塩おむすび .デザート類⇒果物,ゼリーなど(該当者のみの場合有)
〃	生クリーム	ソース&つなぎ、なども×な場合(豆乳など代用or右に変更等)		デザート類にも使用しません(該当者のみの場合有)
〃	チーズ	ソース&つなぎ、なども×な場合は使用しません(該当者のみ除去)		デザート類にも使用しません(該当者のみの場合有)
小麦粉	ソース&つなぎ、なども×な場合は使用しません(該当者のみ除去)			(例) パン⇒塩おむすび, ムニエル⇒素焼 デザート類⇒果物,ゼリーなど(該当者のみ)
卵	十分に加熱してお出しします			(例) スクランプルエッグ,パン⇒塩おむすび,ハッシュドポテトなど
〃			〃	※パン粉を使用時は卵の入っていない物、又はホイル焼きなど
〃			〃	(例) デザート類⇒果物,ゼリーなど

※ 上記内では不十分な場合は、親御様と宿との間で詳細を打合せするなどに対応致します