



【大阪高等学校様 文理特進コース・探究コース 2025年4月8日～2泊3日 低アレルゲンメニュー表】

| 朝食メニュー | |
|-------------------------------|--|
| 4月9日 朝食 | |
| ブロッコリーとシラスの豆腐和え | |
| 生ジャガイモ ジャーマンポテト | |
| 鶏の米粉揚げ(卵 小麦粉抜き) | |
| 自家製パンチェッタのグリル | |
| キノコと白身魚のホイル焼き | |
| 野菜フライ カリフラワー 茄子 ズッキーニ | |
| 野菜のミックスサラダ レタス サニー ベビーリーフ トマト | |
| 野菜のストラッチャテッラ(季節野菜のブイヨンスープ) | |
| 白御飯 | |
| 4月10日 朝食 | |
| インゲン豆と鰹節の豆腐和え | |
| マッシュポテト | |
| 豚肉のグリル | |
| ローストチキン 野菜のバルサミソース | |
| マスと野菜のホイル焼き | |
| 野菜フライ ミニトマト ブロッコリー サツマイモ | |
| 野菜のミックスサラダ レタス サニー ベビーリーフ トマト | |
| 季節野菜のミネストローネ | |
| 白御飯 | |

| 夕食メニュー | |
|--------------------------------|--|
| 4月8日 夕食 | |
| ハンバーグ(卵 乳 小麦抜き) トマトケチャップ餡 | |
| ローストポーク | |
| 揚げ野菜 ポテト ブロッコリー 人参 | |
| 生野菜 イタリアンドレッシング | |
| 南瓜のグラタン(卵 乳 小麦抜き) | |
| 鶏塩糀焼き | |
| ミネストローネ | |
| 白御飯 | |
| わらび餅抹茶 オレンジ | |
| 4月9日 夕食 | |
| ポークジンジャー | |
| チキン酢醤油焼き 焼き野菜ミックス グリーンリーフ | |
| マッシュポテト 低アレルゲンハム 生野菜 バジルドレッシング | |
| 粗挽きウィンナーとじゃが芋のトマト煮 | |
| オニオンスープ | |
| 白御飯 | |
| わらび餅黒蜜 グレープフルーツ | |