



【大阪高等学校様 2026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	
温野菜 カリフラワー 茄子 ズッキーニ	
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 野菜のバルサミコソース	
マスと野菜のホイル焼き	
温野菜 ミニトマト ブロッコリー サツマイモ	
ミックスサラダ レタス サニー ベビーリーフ トマト	
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	
低アレルゲン対応アイス	
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	
低アレルゲン対応アイス	