

低アレルギー献立（大人用夕食）



※原材料のうち、調味料を含む添加物には特定原材料8品目、その他を含むアレルギーの原因となる物質（アレルギー）が含まれている場合がございます。
※仕入れによって内容が変わる場合がございます。

食前酒

季節の一杯

前菜

旬菜三種盛り

胡麻豆腐／もずく／鯖のへしこ

造里

日本海の鮮魚五種盛り

平政／梶木／烏賊／スズキ／クルマダイ

焼物

のど黒安焼き

染おろし／酢どり若荷／レモン

焜炉

福井ポークしゃぶしゃぶ鍋

福井ポーク／鍋野菜一式／豆腐

蒸物

サーモンと帆立の松前蒸し

鯛／ボイル帆立／数昆布／木綿豆腐／春菊
長ネギ／えのき／せいら蒸し／椎茸／薬味

洋皿

ローストビーフサラダ

低アレルギードレッシング

食事

福井県産コシヒカリ

留挽

吸物

松茸つみれ／三つ葉／アミ茸

香物

三種盛り

水菓子

カットケーキ

北陸福井あわら温泉

美松

一期一味

料理長 池野 奨義



低アレルギー献立（大人用朝食）



※原材料のうち、調味料を含む添加物には特定原材料8品目、その他を含むアレルギーの原因となる物質（アレルギー）が含まれている場合がございます。
※仕入れによって内容が変わる場合がございます。

おかず 小鉢三種

小羊煮っ転かし／青さ海苔／ピリ辛蒟蒻

造里 鯛昆布締め

焼物 焼き魚 染おろし

酢どり茗荷／レモン

焜炉 湯豆腐

えのき／水菜／葱／しめじ

薬味 ポン酢

温物 温野菜せいろ蒸し

永平寺味噌マヨネーズ（卵不使用）

サラダ

海藻サラダ

7大アレルギー対応ドレッシング

みそ汁

具だくさんみそ汁

魚介のつみれなし

香の物

三種盛り

フルーツ

カットフルーツ

北陸福井あわら温泉

一期一味

料理長 池野 美松



低アレルギー献立（お子様用夕食）



※原材料のうち、調味料を含む添加物には特定原材料8品目、
その他を含むアレルギーの原因となる物質
(アレルギー)が含まれている場合がございます。
※仕入れによって内容が変わる場合がございます。

造里

鯖のお刺身

メイン

ハンバーグ

ポテト／から揚げ／ブロッコリー／ミニトマト

温物

ミートスパゲッティ

洋皿

ローストビーフサラダ

低アレルギードレッシング

食事

福井県産コシヒカリ

留碗

みそ汁

若芽／豆腐／葱

デザート

カットケーキ

北陸福井あわら温泉

美松

一期一味 料理長 池野 奨義

