

# 2026年4月 砺波青少年自然の家 レストラン アレルゲン表

砺波青少年自然の家 レストラン  
2026.03.01更新

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	すまし汁	○									200ml
	主菜	ミニ豆腐ハンバーグ	○									40g
		卵焼き	○	○	○							30g
	副菜	野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個	
												520kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		鮭の醤油漬	○									40g
		ソーセージポイル			○							40g
		野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
		ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												540kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		オムレツ		○								50g
		チキンナゲット	○	○	○							40g
		野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
		納豆	○									1個
												580kcal

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
昼食	主食	混ぜ込みご飯										140g
	汁物	わかめうどん	○	○								400g
	主菜	アジフライ	○									80g
		野菜サラダ										50g
	副菜	おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												700kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		混ぜ込みご飯										200g
		中華スープ	○	○	○							200ml
		鶏のカレーパン粉焼き	○	○	○							70g
		フライドポテト										30g
		野菜サラダ										50g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
												730kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		カレーライス	○									400g
		オニオンスープ	○		○							200ml
		ハンバーグ	○		○							80g
		野菜サラダ										50g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
												840kcal

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	黒酢カラアゲ	○									70g
		チーズドッグ	○	○	○							30g
	副菜	野菜サラダ										50g
		スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
その他	ストロベリーゼリー										30g	
												800kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		豚汁										200ml
		ヒレカツ	○		○							80g
		野菜サラダ										50g
		スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
		フルーツ										30g
												850kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		餃子	○									100g
		エビチリ	○	○			○					60g
		野菜サラダ										50g
		スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
		クレープ	○	○	○							60g
												880kcal

## ⚠️ 注意事項を必ずお読みください。 ⚠️

- はそのアレルゲンに該当するもの、▲はコンタミネーション注意喚起に該当するものです。
- 全ての食材を同じ揚げ油(白絞油)、調理器具にて調理しております。
- 誤配、誤った盛り付けなどの危険性を考慮し、**特定食材の除去、特定食材の代替食の提供はお断り**させていただきます。アレルギー対応に関しては**食物アレルギーについての注意事項**をご覧ください。
- アレルギー対応が必要な方は、食事提供開始 10分前にレストランへ入場をお願いします。必ず引率者と一緒にご入場くださいますようお願いいたします。**
- ご利用当日、アレルギー詳細の質問にお答えできかねる場合がございます。必ず事前に 事務所( 0763-37-2002)にお問い合わせください。

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年4月

## 月、水、金

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	ミニ豆腐ハンバーグ	豆腐(国内製造)、鶏肉、植物油、人参、魚肉すり身、えだ豆、パン粉、粉末状植物性たん白、れんこん水煮、おろしにんにく、がらスープの素、食塩、澱粉、還元澱粉加水分解物、コショウ、しょうゆ、ひじき、かつおエキス調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、グリシン、保存料(しらこたん白)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・ごま・さば・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦	
	卵焼き	液卵(国内製造)、植物油、砂糖、しょうゆ、でん粉発酵調味料、かつお風味調味料、食塩/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素 (一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)	卵、乳、小麦	
昼食	わかめうどん	めん：小麦粉、食塩/加工でんぶん(一部に小麦を含む) 具：わかめ、魚肉すり身、卵白、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料(卵を含む)  出汁：料理酒、本みりん、醤油(小麦を含む)、白だし(食塩(国内製造)、蛋白加水分解物、しょうゆ、砂糖、かつおエキス、かつお節、米発酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、昆布エキス、煮干いわし、昆布、醸造酢、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)、昆布だし(しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、昆布、昆布エキス、昆布魚介エキス、かつおエキス、酵母エキス、マッシュルームだし、魚介たんぱく加水分解物、しいたけエキス、煮干エキス、かつお節エキス、そうだ節(粗砕)、みりん/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	小麦、卵	
	アジフライ	真アジ、衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)、着色料(パプリカ色素)(小麦、大豆を含む)  ソース(トンカツ)：野菜・果実(トマトにじんりんごその他) 醸造酢糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 食塩 コーンスターチ 香辛料カラメル色素調味料(アミノ酸)	小麦	
夕食	黒酢カラアゲ	カラアゲ：鶏カラアゲ：鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)  黒酢あん：ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、醸造酢(米黒酢、りんご酢、穀物酢)、醤油、水飴、砂糖、味醂、食塩、チキンエキス、寒天/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、セルロース、pH調整剤、加工デンプン、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	小麦	
	チーズドッグ	ミックス粉(小麦粉、砂糖、コーンフラワー、でん粉、食塩、ぶどう糖、食用卵殻粉)(国内製造)、プロセスチーズ、植物油(大豆油)/膨張剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	小麦、卵、乳	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料(鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末) たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)  すまし汁：風味調味料、酒、塩、醤油(小麦を含む)  具材：朝 すまし汁(えのき、豆腐)、夜(油揚げ(大豆)、ほうれん草)	小麦、卵	
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)、トマト  昼食、夕食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)		
	ポテトサラダ(朝食)	じゃがいも(国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液(還元水あめ) 食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス)、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	卵	
	ふりかけ(朝食)	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料  (一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、乳、卵	
	つけもの(朝食)(昼食)	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料(アミノ酸、食塩) 調味料、酸味料甘味料、保存料(一部にゴマを含む)  柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料(食塩、醤油、小麦、大豆) 醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等) 酸味料、保存料(ソルビン酸K) 甘味料、着色料(赤106、赤102) (一部に小麦、大豆)	小麦	
	混ぜ込みご飯(昼食)	わかめふりかけ：塩わかめ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)		
	白米(朝、夕)	コシヒカリ(富山県産)		
	おひたし(昼食)	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖	小麦	
	きんぴら(夕食)	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素(ゴマ、小麦を含む)	小麦	
	スパゲッティサラダ(夕食)	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コショウ、マヨネーズ(食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物(一部に小麦、卵、大豆、リンゴを含む))	小麦、卵	
	ゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年4月

## 火、木、土

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	鮭の醤油漬け	鮭、醤油、砂糖、酒、みりん（一部に小麦を含む）	小麦	
	ソーセージボイル	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料/pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、カゼインNa(乳由来)、発色剤(亜硝酸Na)（一部に乳、豚肉を含む）	乳	
昼食	中華スープ	卵、玉ねぎ、わかめ、鶏ガラ（食塩(国内製造、タイ製造)、乳糖、チキンエキス、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用油脂、こしょう、野菜エキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸、（一部に卵、乳成分・鶏肉を含む））、醤油（小麦）	小麦、卵、乳	
	フライドポテト	ばれいしょ、ブドウ糖、揚げ油（パーム油）		
	鶏のカレーパン粉焼き	鶏ムネ肉、チキンブイヨン、澱粉、醤油、酒、砂糖、卵白粉、食塩、胡椒/ポリリン酸Na、（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む） パン粉（国内製造）、植物性たん白、食塩、カレー粉、にんにく末、コショウ、乾燥人参、粉末チーズ、ウコン末、乾燥ほうれん草、レッドベルベッパー/調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、香料、パブリカ色素、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）	小麦、卵、乳	
夕食	豚汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物/調味料（アミノ酸等） 具材：大根、人参、ネギ、蒟蒻、豚肉、ゴボウ		
	ヒレカツ	豚肉（アメリカ）、パン粉、小麦粉、食塩、乾燥おから、植物性たん白、香辛料/加工デンプン、増粘多糖類、炭酸Ca、調味料（アミノ酸）、香料、カロチノイド色素、（一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む） ソース（トンカツ）：野菜・果実（トマトにんじりんごその他）醸造酢糖類（ぶどう糖果糖液糖砂糖）食塩コーンスターチ香辛料カラメル色素調味料（アミノ酸）	小麦、乳	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物/調味料（アミノ酸等） 具材：朝（しめじ、お麩）		
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜（キャベツ、枝豆、コーン）、トマト 昼食、夕食：ミックス野菜（キャベツ、枝豆、コーン）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆を含む）	卵	
	ふりかけ（朝食）	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料 <b>(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)</b>	小麦、乳、卵	
	つけもの（朝食）（昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料甘味料、保存料（一部にゴマを含む） 柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、/調味料（アミノ酸等）酸味料、保存料（ソルビン酸K）甘味料、着色料（赤106、赤102）（一部に小麦、大豆）	小麦	
	混ぜ込みご飯（昼食）	わかめふりかけ：塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）		
	白米（朝、夕）	コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖	小麦	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素（ゴマ、小麦を含む）	小麦	
	スパゲッティサラダ（夕食）	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コショウ、マヨネーズ（食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）香辛料抽出物（一部に小麦、卵、大豆、リンゴを含む））	小麦、卵	
	フルーツ	オレンジ		

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年4月

日

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	オムレツ	鶏卵、人参、鰹だし、グリーンピース、砂糖、食塩、植物油脂/加工でんぷん（一部に卵、大豆を含む）	卵	
	チキンナゲット	鶏肉(タイ)、鶏皮、食塩、香辛料、衣(小麦粉、コーンフラワー、食塩、ホエイパウダー(乳製品)、酵母エキスパウダー、粉末卵白、香辛料)、揚げ油(パーム油)/加工でんぷん、ベーキングパウダー、リン酸塩(Na)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む)	小麦、卵、乳	
昼食	カレーライス	食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む) 具材：牛豚合いびき肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、にんにく	小麦	
	オニオンスープ	玉ねぎ、コーン、食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用油脂、酵母エキス、香辛料、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、しょうゆ、はくさいエキス、オニオンエキス、酵母エキス調味料、野菜エキス、果糖、酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)	小麦、乳	
	ハンバーグ	鶏肉(国産)、粒状植物性たん白、玉ねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)(一部に小麦、乳、牛肉、鶏肉、大豆を含む) デミグラスソース(野菜ペースト(乳成分を含む)、小麦粉、その他)(国内製造)、糖類(水あめ、砂糖)、トマトペースト、醸造酢、ビーフ香味ペースト(牛肉・ゼラチン・大豆・りんごを含む)、食塩、酵母エキス/増粘剤(加工でんぷん)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦、乳、牛肉、鶏肉、ゼラチン、大豆、りんご、豚肉を含む)	小麦、乳	
夕食	餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、玉ねぎ、砂糖、にんにく油、にんにく、にら、食塩、ラード、小麦グルテン、醤油、しょうが、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油/調味料(アミノ酸)、トレハロース、かんすい、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	小麦	
	エビチリ	衣(小麦、でんぷん、砂糖、植物油脂、食塩、卵白粉)、エビ、砂糖、食塩、揚げ油(大豆油、菜種油)/リン酸塩(Na)(一部に小麦、卵、エビ、大豆を含む) 糖類(水あめ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖)、食用植物油脂(なたね油、香味食用油)、醸造酢、食塩、トマトペースト、トマトケチャップ、甜麺醬(ごま・大豆を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ガーリックパウダー、乾燥たまねぎ、酵母エキス(大豆を含む)、おろししょうが、豆板醤(大豆を含む)、赤唐辛子/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、寒天)、パプリカ色素、レシチン(大豆由来)、香辛料抽出物(一部に小麦、大豆、ゴマを含む)	小麦、卵、エビ 小麦	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料(鯉粉末、そうだかつおぶし粉末、鯉エキス乾燥シイタケ粉末) たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等) 具材：朝(小松菜、油揚げ)、夜(お麩、わかめ)		
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)、トマト 昼食、夕食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)		
	ポテトサラダ(朝食)	じゃがいも(国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液(還元水あめ)食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス)、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	卵	
	納豆	大豆(遺伝子組換えでない)、納豆菌、[添付たれ]水あめ混合異性化液糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス	小麦	
	つけもの(朝食)(昼食)	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料(アミノ酸、食塩)調味料、酸味料甘味料、保存料(一部にゴマを含む) 柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料(食塩、醤油、小麦、大豆)醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、/調味料(アミノ酸等)酸味料、保存料(ソルビン酸K)甘味料、着色料(赤106、赤102)(一部に小麦、大豆)	小麦	
	混ぜ込みご飯(昼食)	わかめふりかけ：塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)		
	白米(朝、夕)	コシヒカリ(富山県産)		
	おひたし(昼食)	ブロッコリー、鰹節、しょうゆ(大豆・小麦を含む)	小麦	
	きんぴら(夕食)	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素(ゴマ、小麦を含む)	小麦	
	スパゲッティサラダ(夕食)	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コショウ、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)香辛料抽出物(一部に小麦、卵、大豆、りんごを含む))	小麦、卵	
	クレープ	クリーム(乳等を主要原料とする食品(国内製造)、糖類(ぶどう糖、水あめ)、カスタードクリーム、でんぷん、リキュール)、クレープ皮(小麦粉、糖類(水あめ、砂糖)、植物油脂、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、加工米粉、卵たん白、食塩、ゼラチン)/加工デンプン、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ベーキングパウダー、グリシン、着色料(クチナン、紅麴)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	小麦、卵、乳	

# 2026年5月 砺波青少年自然の家 レストラン アレルゲン表

砺波青少年自然の家 レストラン  
2026.04.01更新

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
朝食	主食	白ご飯										200g
	汁物	すまし汁	○									200ml
	主菜	ほうれん草オムレツ		○								50g
		チキンナゲット	○	○	○							40g
	副菜	野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
その他	ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個	
												580kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		ミニ豆腐ハンバーグ	○									60g
		卵焼き	○	○	○							30g
		野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
		ふりかけ	○	○	○		▲	▲				1個
												560kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		鮭の醤油漬	○									40g
		ソーセージポイル			○							40g
		野菜サラダ										50g
		ポテトサラダ		○								30g
		漬物	○									5g
		納豆	○									1個
												540kcal

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
昼食	主食	混ぜ込みご飯										140g
	汁物	ねばねばうどん	○									400g
	主菜	とり天	○	○								80g
		野菜サラダ										50g
	副菜	おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
	その他											
												720kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		混ぜ込みご飯										200g
		中華スープ	○		○							200ml
		餃子	○									60g
		ミニ白身フライ	○									60g
		野菜サラダ										50g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
												800kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		カレーライス	○									400g
		オニオンスープ	○		○							200ml
		コロッケ	○	○	○							80g
		野菜サラダ										50g
		おひたし	○									10g
		漬物	○									5g
												840kcal

		月、水、金										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
夕食	主食	白ご飯										200g
	汁物	味噌汁										200ml
	主菜	ヒレカツ	○		○							80g
		野菜サラダ										50g
	副菜	スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
	その他	ストロベリーゼリー										30g
												880kcal

		火、木、土										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		豚汁										200ml
		黒酢カラアゲ	○									80g
		フライドポテト										30g
		野菜サラダ										50g
		スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
		フルーツ										30g
												900kcal

		日										
		メニュー名	小麦	卵	乳	そば	えび	かに	胡桃	カシューナッツ	落花生	総量
		白ご飯										200g
		味噌汁										200ml
		アジフライ	○									80g
		チーズドッグ	○	○	○							30g
		野菜サラダ										50g
		スパゲッティサラダ	○	○								20g
		きんぴら	○									20g
		クレープ	○	○	○							60g
												940kcal

## ⚠️ 注意事項を必ずお読みください。 ⚠️

- はそのアレルゲンに該当するもの、▲はコンタミネーション注意喚起に該当するものです。
- 全ての食材を同じ揚げ油(白絞油)、調理器具にて調理しております。
- 誤配、誤った盛り付けなどの危険性を考慮し、**特定食材の除去、特定食材の代替食の提供はお断り**させていただきます。アレルギー対応に関しては**食物アレルギーについての注意事項**をご覧ください。
- アレルギー対応が必要な方は、食事提供開始 10分前にレストランへ入場をお願いしております。必ず引率者と一緒にご入場くださいますようお願いいたします。**
- ご利用当日、アレルギー詳細の質問にお答えできかねる場合がございます。必ず事前に 事務所( 0763-37-2002)にお問い合わせください。

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年5月

## 月、水、金

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	オムレツ	鶏卵、人参、鰹だし、グリーンピース、砂糖、食塩、植物油脂/加工でんぷん (一部に卵、大豆を含む)	卵	
	チキンナゲット	鶏肉(タイ)、鶏皮、食塩、香辛料、衣(小麦粉、コーンフラワー、食塩、ホエイパウダー(乳製品)、酵母エキスパウダー、粉末卵白、香辛料)、揚げ油(パーム油)/加工でん粉、ベーキングパウダー、リン酸塩(Na)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む)	小麦、卵、乳	
昼食	ねばねばうどん	めん：小麦粉、食塩/加工でんぷん (一部に小麦を含む) 具：オクラ、モロヘイヤ、醤油、異性化液糖、みりん、食塩、鰹エキス/調味料 (アミノ酸)、 (一部に小麦、大豆を含む)  出汁：料理酒、本みりん、醤油 (小麦を含む)、白だし (食塩 (国内製造)、蛋白加水分解物、しょうゆ、砂糖、かつおエキス、かつお節、米発酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、昆布エキス、煮干いわし、昆布、醸造酢、酵母エキス/調味料 (アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む))、昆布だし (しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、昆布、昆布エキス、昆布魚介エキス、かつおエキス、酵母エキス、マッシュルームだし、魚介たんぱく加水分解物、しいたけエキス、煮干エキス、かつお節エキス、そうだ節(粗砕)、みりん/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む))	小麦	
	とり天	鶏ムネ肉、チキンピュール、澱粉、醤油、酒、砂糖、卵白粉、食塩、胡椒/ポリリン酸Na、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)	小麦、卵	
夕食	ヒレカツ	豚肉、パン粉、小麦粉、食塩、乾燥おから、植物性たん白、香辛料、/加工でんぷん、増粘多糖類、炭酸Ca、調味料 (アミノ酸) 香辛料、カロチノイド色素、 (一部に小麦、乳、大豆、豚肉を含む)  ソース (トンカツ)：野菜・果実 (トマトにんじんりんごその他) 醸造酢糖類 (ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 食塩コーンスターチ香辛料カラメル色素調味料 (アミノ酸)	小麦、乳	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料 (鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末) たんぱく加水分解物/調味料 (アミノ酸等)  すまし汁：風味調味料、酒、塩、醤油 (小麦を含む)  具材：朝 すまし汁 (えのき、豆腐)、夜 (油揚げ (大豆)、ほうれん草)	小麦、卵	
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜 (キャベツ、枝豆、コーン)、トマト 昼食、夕食：ミックス野菜 (キャベツ、枝豆、コーン)		
	ポテトサラダ (朝食)	じゃがいも (国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液 (還元水あめ) 食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料 (アミノ酸等) 酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤 (キサンタンガム)、香辛料抽出物、 (一部に卵・大豆を含む)	卵	
	ふりかけ (朝食)	いりごま(国内製造)、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料  (一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、乳、卵	
	つけもの (朝食) (昼食)	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料 (アミノ酸、食塩) 調味料、酸味料甘味料、保存料 (一部にゴマを含む)  柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料 (食塩、醤油、小麦、大豆) 醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、/調味料 (アミノ酸等) 酸味料、保存料 (ソルビン酸K) 甘味料、着色料 (赤106、赤102) (一部に小麦、大豆)	小麦	
	混ぜ込みご飯 (昼食)	わかめふりかけ：塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料 (アミノ酸等)		
	白米 (朝、夕)	コシヒカリ (富山県産)		
	おひたし (昼食)	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ (大豆・小麦を含む) (国内製造)、砂糖	小麦	
	きんぴら (夕食)	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤 (キサンタンガム)、カラメル色素 (ゴマ、小麦を含む)	小麦	
	スパゲッティサラダ (夕食)	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コショウ、マヨネーズ (食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料 (アミノ酸等) 香辛料抽出物 (一部に小麦、卵、大豆、リンゴを含む))	小麦、卵	
	ゼリー	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料		

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年5月

## 火、木、土

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	ミニ豆腐ハンバーグ	豆腐(国内製造)、鶏肉、植物油脂、人参、魚肉すり身、えだ豆、パン粉、粉末状植物性たん白、れんこん水煮、おろしにんにく、からスープの素、食塩、澱粉、還元澱粉加水分解物、コンショウ、しょうゆ、ひじき、かつおエキス調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、グリシン、保存料(しらこたん白)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦	
	卵焼き	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、しょうゆ、でん粉発酵調味料、かつお風味調味料、食塩/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素 (一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)	卵、乳、小麦	
昼食	中華スープ	玉ねぎ、わかめ、鶏ガラ(食塩(国内製造、タイ製造)、乳糖、チキンエキス、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用油脂、こしょう、野菜エキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸、(一部に卵、乳成分・鶏肉を含む))、醤油(小麦)	小麦、乳、卵	
	餃子	豚肉、キャベツ、小麦粉、豚脂、澱粉、玉ねぎ、砂糖、にんにく油、にんにく、にら、食塩、ラード、小麦グルテン、醤油、しょうが、オイスターソース、紹興酒、香辛料、菜種油/調味料(アミノ酸)、トレハロース、かんすい、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	小麦	
	ミニ白身フライ	衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)、タラ(オランダ他)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、着色料(パブリカ色素)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦	
夕食	豚汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料(鯉粉末、そうだかつおぶし粉末、鯉エキス乾燥シイタケ粉末) たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等) 具材：大根、人参、ネギ、蒟蒻、豚肉、ゴボウ		
	黒酢カラアゲ	鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 黒酢あん：ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、醸造酢(米黒酢、りんご酢、穀物酢)、醤油、水飴、砂糖、味醂、食塩、チキンエキス、寒天/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、セルロース、pH調整剤、加工デンプン、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	小麦	
	フライドポテト	ばれいしょ、ブドウ糖、揚げ油(パーム油)		
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料(鯉粉末、そうだかつおぶし粉末、鯉エキス乾燥シイタケ粉末) たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等) 具材：朝(しめじ、お麩)		
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)、トマト 昼食、夕食：ミックス野菜(キャベツ、枝豆、コーン)		
	ポテトサラダ(朝食)	じゃがいも(国産)、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液(還元水あめ) 食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス)、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	卵	
	ふりかけ(朝食)	いりごま(国内製造)、鯉削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉大豆加工品、のり、みりん、鯉節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鯉節、酵母魚介)、乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料 (一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦、乳、卵	
	つけもの(朝食)(昼食)	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料(アミノ酸、食塩) 調味料、酸味料甘味料、保存料(一部にゴマを含む) 柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料(食塩、醤油、小麦、大豆) 醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、/調味料(アミノ酸等) 酸味料、保存料(ソルビン酸K) 甘味料、着色料(赤106、赤102) (一部に小麦、大豆)	小麦	
	混ぜ込みご飯(昼食)	わかめふりかけ：塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)		
	白米(朝、夕)	コシヒカリ(富山県産)		
	おひたし(昼食)	ほうれん草、小松菜、人参、しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖	小麦	
	きんぴら(夕食)	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鯉だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素(ゴマ、小麦を含む)	小麦	
	スパゲッティサラダ(夕食)	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コンショウ、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物(一部に小麦、卵、大豆、りんごを含む))	小麦、卵	
	フルーツ	オレンジ		

# 富山県青少年自然の家 レストラン 成分表

2026年5月

日

	料理名	原材料、成分表	特定原材料7品目	コンタミネーション
朝食	鮭の醤油漬け	鮭、醤油、砂糖、酒、みりん（一部に小麦を含む）	小麦	
	ソーセージボイル	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料/pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、カゼインNa(乳由来)、発色剤(亜硝酸Na)（一部に乳、豚肉を含む）	乳	
昼食	カレーライス	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルクパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソデー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他）、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む） 具材：牛豚合いびき肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、にんにく	小麦	
	オニオンスープ	玉ねぎ、コーン、食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用油脂、酵母エキス、香辛料、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、しょうゆ、はくさいエキス、オニオンエキス、酵母エキス調味料、野菜エキス、果糖、酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス調味料/調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む）	小麦、乳	
	コロッケ	野菜（じゃがいも（国産）、玉葱）、牛肉、砂糖、醤油、米発酵調味料、濃厚ソース、食塩、香辛料、衣（パン粉、とうもろこし澱粉、小麦粉、粉末状大豆蛋白、卵粉末）/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・りんごを含む）	小麦、卵、乳	
夕食	アジフライ	真アジ、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）/調味料（アミノ酸）、増粘剤（グアーガム）、着色料（パプリカ色素）（小麦、大豆を含む） ソース（トンカツ）：野菜・果実（トマトにんじんりんごその他）醸造酢糖類（ぶどう糖果糖液糖砂糖）食塩コーンスターチ香辛料カラメル色素調味料（アミノ酸）	小麦	
	チーズドッグ	ミックス粉（小麦粉、砂糖、コーンフラワー、でん粉、食塩、ぶどう糖、食用卵殻粉）（国内製造）、プロセスチーズ、植物油（大豆油）/膨張剤、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、カロチノイド色素、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）	小麦、卵、乳	
	味噌汁	味噌：大豆、米、食塩 風味調味料：食塩、ブドウ糖、風味原料（鰹粉末、そうだかつおぶし粉末、鰹エキス乾燥シイタケ粉末）たんぱく加水分解物/調味料（アミノ酸等） 具材：朝（小松菜、油揚げ）、夜（お麴、わかめ）		
	野菜サラダ	朝食：ミックス野菜（キャベツ、枝豆、コーン）、トマト 昼食、夕食：ミックス野菜（キャベツ、枝豆、コーン）		
	ポテトサラダ（朝食）	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ）食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料（アミノ酸等）酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆を含む）	卵	
	納豆	大豆（遺伝子組換えでない）、納豆菌、[添付たれ]水あめ混合異性化液糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス	小麦	
	つけもの（朝食）（昼食）	大根ナス：大根、ナス、生姜、しそ、ゴマ、漬け原材料（アミノ酸、食塩）調味料、酸味料甘味料、保存料（一部にゴマを含む） 柴漬け：胡瓜、生姜、漬け原材料（食塩、醤油、小麦、大豆）醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、/調味料（アミノ酸等）酸味料、保存料（ソルビン酸K）甘味料、着色料（赤106、赤102）（一部に小麦、大豆）	小麦	
	混ぜ込みご飯（昼食） 白米（朝、夕）	わかめふりかけ：塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等） コシヒカリ（富山県産）		
	おひたし（昼食）	ブロッコリー、鰹節、しょうゆ（大豆・小麦を含む）	小麦	
	きんぴら（夕食）	ごぼう、人参醤油、砂糖、水あめ、植物油、発酵調味料、清酒、ごま、鰹だし、唐辛子/調味料酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素（ゴマ、小麦を含む）	小麦	
	スパゲッティサラダ（夕食）	スパゲッティ、人参、ほうれん草、塩、コショウ、マヨネーズ（食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）香辛料抽出物（一部に小麦、卵、大豆、りんごを含む）	小麦、卵	
	クレープ	クリーム【乳等を主要原料とする食品(国内製造)、糖類(ぶどう糖、水あめ)、カスタードクリーム、でん粉、リキュール】、クレープ皮【小麦粉、糖類(水あめ、砂糖)、植物油、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、加工米粉、卵たん白、食塩、ゼラチン】/加工デンプン、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ベーキングパウダー、グリシン、着色料(クチナシ、紅麴)、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）	小麦、卵、乳	