



### (3) 注意事項

#### ①調理について

○揚げ油は定期的に交換していますが、同じフライヤーを使用しています。

○ゆで釜、ザル、菜箸は共用です。

#### ②料理の配置について

##### [おかずコーナー]

- 大皿は隣り合っているので、隣の皿とトングが触れることもあります。
- メニューによってはアレルギー食材が隣り合っている場合もあります。



##### [麺コーナー]

- ラーメン、うどん、そばコーナーは隣り合っています。
- そばとうどんは、隔日の提供となります。



##### [アレルギー 28 品目の表記]

- おかずコーナーに明記されています

##### ※アレルギー 28 品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生  
あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ  
キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆  
鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも  
りんご、ゼラチン、アーモンド



『食堂メニュー』・『アレルギー調査票』は、当施設ホームページで確認できます。

<https://myoko.niye.go.jp> 【トップページ → 施設紹介 → 食堂メニュー】

\*ご利用の前月の2週目頃までにアップされます。

問い合わせ先 【食堂直通】 TEL 0255-82-4185 FAX 0255-82-4186