

栄養科だより

2026 年



月号



今月の行事食 中華風ランチ

春巻きや肉団子のもち米蒸し、えびチリといった中華料理の定番を取りそろえたお弁当です。甘味には、マンゴーを使ったケーキと旬のぶどうを添えました。

(10月21日 昼食予定)

今月のイッピン 明太マヨ焼き魚



明太子と粉チーズをプラスしたマヨネーズソースを魚にかけて焼き上げました。ピリッとした辛さとチーズのコクで淡泊な魚に良く合うソースに仕上げました。
(10月29日 昼食予定)

ちょっとひと言 食物アレルギーに関する表示

食物アレルギーによる不利益な症状(かゆみ・呼吸困難等)を起こさないために、加工食品については、容器包装に記載された当該特定原材料を含む旨の表示を確認して食べましょう。

特定原材料等

消費者庁ホームページより抜粋

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 (任意)

特定原材料等の図(令和8年4月時点)



医療法人
(財)玄同会

小島病院