

(2025/10/20時点)

●●：アレルゲン食材を使用しています ○○：アレルゲン食材と同じ調理器具を使用の場合や、アレルゲン食材を同じ工場で使用または含まれる漁法で採取など混入の可能性がある場合

番号	メニュータイトル	特定原材料（8大アレルゲン）								特定原材料に準ずるもの（20品目）																			
		小麦	乳製品	卵	落花生	そば	海老	蟹	胡桃	アーモンド	あびび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	りんご	やまいも	ゼラチン
●オープンキッチンコーナー																													
1	焼きたてフランク																												
2	焼きたてウィンナー	●	●	●													●				●	●		●					
3	※朝ごはんプロジェクトメニュー	ポップのアレルギー表示をご確認ください								ポップのアレルギー表示をご確認ください																			
4	三陸漁師のぶっかけ飯	●					○	○				○							○	●	●								
5	だし巻き玉子	●		●																●	●								●
6	焼きそば	●					●													●	●		●			●			
※	ケチャップ、粒マスタード																				●	●			●		●		
●オープンキッチン正面コーナー																													
7	子持ちきくらげ	●																		●									
8	呑んべえ漬	●																		●									
9	田舎福神漬	●																		●									
10	うに椎茸	●																		●									
11	しそ巻きそ	●							●									●		●									
12	きくらげ椎茸	●																		●									
13	温泉卵			●																									
	└温泉卵のたれ	●																		●									
	寄せ豆腐																			●									
14	└醤油	●																		●								●	
	└しょうが、ねぎ																										●		
15	大根おろし																												
16	しらす						○	○				○								○									
17	たらこ																												
18	野菜とろろ	●																			●							●	
19	梅干し																			●									
20	きんぴらごぼう	●																			●								
	花巻納豆（カップ）																				●								
21	└納豆のたれ	●																		●									
	└辛子																				●								
22	味付け海苔	●					○	○													●								
23	ふりかけ																												
●ドリンク前コーナー																													
24	蒸し野菜（季節により日替わり提供）	●		●																●									
	└ごまソース																				●								
	野菜サラダ（レタス、ミニトマト、ブロッコリー）																				●								
	└味噌人参ドレッシング																				●							●	
25	└玉ねぎドレッシング																				●							●	
	└胡麻ドレッシング	●	●																		●								
	└シーザーサラダドレッシング		●	●																	●							●	
	└青じそドレッシング	●																		●									
26	海藻サラダ						○	○																					
27	ポテトサラダ	●	●	●																	●								
28	フルーツ（オレンジ・キウイ・バナナ）												●		●							●				●			
29	フルーツポンチ																									●			
	岩泉ヨーグルト		●																										
30	└ストロベリーソース ※パンコーナーにもあり																										●		
	└ブルーベリーソース ※パンコーナーにもあり																										●		
	おかゆ																												
	└塩 ※蒸し野菜コーナーにもあり																												
31	①茎わかめとしその実						○	○																					
	②梅しらす						○	○																					

■ 里山ダイニング 朝食メニュー
(2025/10/20時点)

●●：アレルギー食材を使用しています ○○：アレルギー食材と同じ調理器具を使用の場合や、アレルギー食材を同じ工場で使用または含まれる漁法で採取など混入の可能性がある場合

番号	メニュータイトル	特定原材料（8大アレルギー）								特定原材料に準ずるもの（20品目）																			
		小麦	乳製品	卵	落花生	そば	海老	蟹	胡桃	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	りんご	やまいも	ゼラチン
●花かんむり側コーナー①																													
33	鰯塩焼	●																●											
34	里芋そばろ煮	●																			●			●					
35	肉じゃが	●																			●			●					
36	麻婆豆腐	●																●			●								
●花かんむり側コーナー②																													
37	ベーコン		●	●																	●	●		●					
38	ミートボール	●	●	●														●			●	●							
39	ジャーマンポテト	●	●	●																	●	●		●			●		
40	スクランブルエッグ	●	●	●																	●	●							
●月かんむり側コーナー①②																													
41	ひえカレー	●																			●			●					
42	コーンスープ	●	●																										
43	ひつつみ	●																											
	し七味唐辛子																				●	●							
44	味噌汁	●																			●	●							
	しねぎ・三つ葉																												
	しわかめ																												
45	花巻産ひとめぼれ																												
●花かんむり側カウンター・パンコーナー																													
46	パンケーキ	●	●	●																	●								
	しこしあん																												
	しホイップクリーム		●																		●								
	しメープルシロップ																												
47	クロワッサン	●	●	●																									
	ミルクブレッド	●	●	●																									
	石窯プレーン	●	●	●																									
	しマーガリン		●																		●								
	しいちごジャム																												
	しマーマレード																												
48	フレンチトースト	●	●	●																	●								
●ドリンクカウンター																													
49	番茶（冷・温）																												
50	水（冷水・常温水）																												
51	黒酢 ぶどう＆ブルーベリーMIX																										●		
52	ミックスジュース																										●		
53	リンゴジュース																										●		
54	牛乳		●																										
55	紅茶 ※ティーバッグ																												
56	コーヒー																												
	しカフェプラス		●																		●								
	しスティックシュガー																												
●オープンキッチンコーナー横・アレルギーフリー調味料																													
※	ノンオイルドレッシング クリーミーフレンチ	アレルギー原材料不使用の調味料です								アレルギー原材料不使用の調味料です																			
※	旨味しょうゆ さしすせそ																												
※	こどもソース																												
◎サービス離乳食（キューピー）																													
1	かぼちゃとさつまいも(5か月)	アレルギー原材料不使用								アレルギー原材料不使用																			
2	北海道産コーン(5か月)	アレルギー原材料不使用								アレルギー原材料不使用																			
3	野菜入りチキンライス(7か月)																							●					
4	ささみと緑黄色野菜(7か月)	●	●																					●			●		
5	たっぷり野菜のナポリタン(9か月)	●																			●			●			●		
6	まぐろと大根のわかめ入りごはん(9か月)																				●								
7	チキンと野菜のカレーライス(12か月)																							●			●		
8	たっぷり野菜のミートスパゲティ(12か月)	●																			●			●			●		