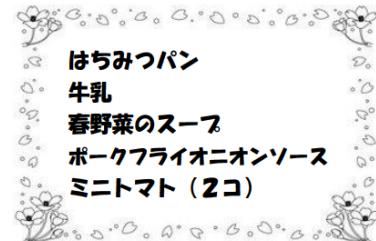
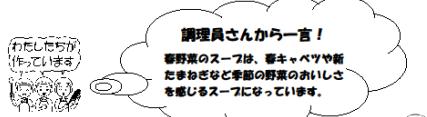


## 5月8日 ランチインフォメーション



春野菜のスープに使われているのは、春キャベツ、新たまねぎ、アスパラガスといった春野菜です。春野菜の特徴として、特に苦味や香りがあります。その苦味や香りの原因は「植物性アルカロイド」という成分が多く含まれているからです。この植物性アルカロイドには、冬の間にたまたま老魔物を出してくれる役割があります。

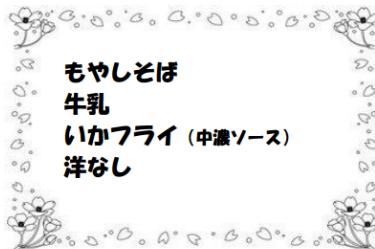


### 今日のアレルギー

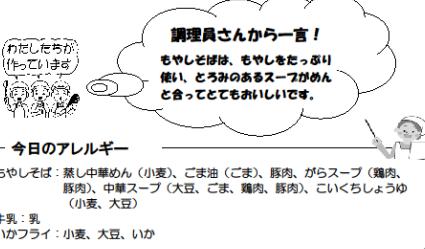
はちみつパン：乳、小麦、大豆  
牛乳：乳  
春野菜のスープ：鶏肉、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、しょうゆ（小麦、大豆）  
ポークフライオニオンソース：豚肉、しょうゆ（小麦、大豆）



## 5月18日 ランチインフォメーション



いかは、世界の海におよそ450種類が確認されています。日本近海にはそのうち140種類が確認されています。古くから日本人に親しまれており、低カロリー・低脂肪・高たんぱく質の食材です。よくかんで食べましょう。

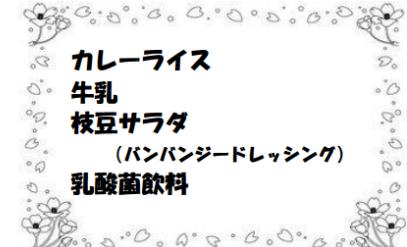


### 今日のアレルギー

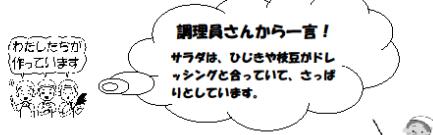
もやしそば：蒸し中華めん（小麦）、ごま油（ごま）、豚肉、がらスープ（鶏肉、豚肉）、中華スープ（大豆、ごま、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）  
牛乳：乳  
いかフライ：小麦、大豆、いか



## 5月19日 ランチインフォメーション



枝豆サラダには、ひじきが使われています。ひじきは岩場に生育し、太さ3~4mm、長さ0.5~1mくらいに成長します。ちょうど今の時期に収穫が行われています。骨を強くするカルシウムや腫瘍細胞がたっぷり含まれています。



### 今日のアレルギー

カレーライス：豚肉、カレールー（小麦、豚肉、りんご）、豆乳（大豆）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）  
牛乳：乳  
枝豆サラダ：パンパンジードレッシング（小麦、大豆、ごま、りんご）  
乳酸菌飲料：乳

