

11月 献立

*揚げ物で使用している油は、甲殻類 軟体類、乳、卵、ごま、鶏肉等を揚げ
ています。各アレルギーのある方は御連絡頂ければ、未使用の油で調理しま
す。製造する同製品ルートでは卵、小麦 乳 ごま 大豆 ナッツ類を扱っ
ています。(メーカー注意喚起が出ています)

夕定食

原材料及び成分

*チキン竜田揚げ

*鶏肉 でん粉 パーム油 植物油
脂 小麦粉 砂糖 醤油(小麦
大豆) 粉末加工油脂 生姜 に
んにく 食塩 香辛料 調味料
(有機酸等) 炭酸水素 Na 水
ベーキングパウダー 炭酸Ca
大豆油 シリコーン キャベツ
人参(有機酸=貝類等のコハク
酸類もあり) 大豆

*水餃子

*キャベツ 豚肉 鶏肉 豚脂
ねぎ 生姜ペースト 植物油脂
(ごま) みりん 清酒 小麦粉
ミックス粉(ヒドロキシプロピ
ル化リン酸架橋でん粉 アセチ
ル化リン酸架橋でん粉 リン酸
架橋でん粉) 植物性たん白(小
麦) 大豆粉 水 醤油(小麦 大
豆) 食塩 砂糖 ポークエキス
香辛料 加工でん粉 トレハロ
ース 炭酸Ca 安定剤(カラギ
ナン キサンタンガム グルコ
マンナン ローカストビーンガ
ム) ピロリン酸第二鉄 pH調整剤
(グルコノデルタラクトン) 薄口
醤油(脱脂加工大豆 小麦たん白
食塩 ブドウ糖 米 小麦 ア
ルコール 大豆) 米粉 インゲン

11月

(夕定食)

タピオカ 馬鈴薯でん粉 水 出し粉(乳糖 かつおエキス、かつお節粉末 酵母エキス アミノ酸等 砂糖 食塩) そうだかつお節粉末 乾しいたけ粉末 昆布粉末 たん白加水分解物 Lグルタミン酸 Na 5'リボヌクレオチド二Na ぶどう糖(玉蜀黍 馬鈴薯) アルギン酸ナトリウム 酢酸でん粉 アセチル化酸化デンプン

*、焼き豆腐鶏そぼろ煮

* 焼き豆腐(丸大豆 硫酸Ca 塩化マグネシウム グリセリン脂肪酸エステル 炭酸Ca) 小松菜 鶏むね肉 砂糖 薄口醤油(脱脂加工大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦 アルコール 大豆) 醤油(小麦 大豆) 水

*吸物(巻き麩 ねぎ)

*小麦 小麦グルテン 葱 薄口醤油(脱脂加工大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦 アルコール 大豆) 出し粉(乳糖 かつおエキス、かつお節粉末 酵母エキス アミノ酸等 砂糖 食塩) そうだかつお節粉末 乾しいたけ粉末 昆布粉末 たん白加水分解物 L-グルタミン酸 Na 5'リボヌクレオチド二Na ぶどう糖(玉蜀黍 馬鈴薯)

*漬物(さくら漬)

*大根 食塩 醸造酢 氷酢酸 グルタミン酸 Na ソルビン酸カリ

11月

(夕定食)

- | | |
|---------|--|
| | ウム ステビア しそ抽出物 着
色料 (赤 106 102) 水 |
| * ご飯 | * 米 水 |
| * 巨峰ゼリー | * 砂糖 ぶどう濃縮果汁 ぶどう糖
果糖液糖 果糖 酸味料 ゲル化
剤 (増粘多糖類) クチナシ色素 香
料 クエン酸鉄 Na |

<注>

- * コロナウイルス対策として、団体様の一度に食べて頂く人数を制限させて分かれての御食事をお願いしています。詳しくは笠取ファームまで。
(現在、アクリル板の使用で多人数での御利用も可能です)
- * 食堂での食器使用に関しまして、コロナウイルスから従業員を保護する目的の為、多人数の御食事では使い捨ての容器を使用させていただきます。(弁当用容器) ただし、ご飯茶碗、吸物椀 コップは今までと同じ食器を使わせて頂きます。少人数での御食事では、通常の器を使用させていただきます。
- * 揚げ物で使用している油は、たまご、乳製品、ごま 海老等甲殻類 イカ等の軟体類を含んだ食品も揚げている油です。アレルギーに該当される方、ご連絡いただければ未使用の新しい油に替えさせていただきます。
- * 症状の程度、又その日の体調、運動によりアレルギー物質の微量な摂取でも発症する場合があります。アレルギーのある方は、食事される2週間前までにご連絡ください (直前では対応できません)。
- * テーブルに置いてあるウスターソース、月の献立にはリンゴ、トマト 玉葱等の果物、野菜の成分が入っています。アレルギーのある方で加熱、熟成などの処理しても不可な方は御連絡下さい。

11月 (夕定食)

* 献立の食品は、工場内製造同ルートではたまご 乳製品 えび等甲殻類
イカ等の軟体類 ナッツなどのピーナッツ類 ごまを含む食品を扱って
います。
製造ルートでも不可な方は御連絡下さい。

* 月の献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

* アレルギー28品目全てには対応できない場合があります。その時は食事を御
持参願います。(大豆アレルギーの方は対応できません)

注 <貝類のアレルギー方は対応が出来ない場合があります>
(御連絡下さい)

* アレルギーのある方は、献立の内容が変わる場合があります。

* 重複する調味料 食材 添加物等記載しない場合があります。

* 全ての添加物は表示されていない場合があります。(メーカー開示のみ)

注 献立の食品について

献立の食品は、たまご 乳 小麦 甲殻類 軟体類 ごま ナッツ等を含む他
の食品と共通の設備で製造しています。(製造ルートが同じです) 製造ルート不
可の方は、アレルギー連絡表に製造ルート不可と記入して下さい。(記入が無い
ときは、ルート可として調理します)

* 学校の給食とは、調理環境が違います。一般のお客様も食事されます。

乳製品、たまご調理等多数の成分を含んだ料理を提供させて頂いております。
献立にアレルギー成分が含まない場合でも、アレルギーが重度の方に対して
は、アレルギー対応させていただく場合があります。

(調理過程変更、アレルギー専用の調理道具使用、食器等変更)

* 果物、野菜のアレルギーの方で、加熱の場合は可又は不可とアレルギー連絡表
に記入してください。記入がなければ加熱の場合可と判断します。