

## 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)

### 昼定食

#### 原材料及び成分

\*牛蒡入りミンチカツ

\*ごぼう 鶏肉 玉葱 パン粉 (小麦)  
人参 豚肉 でん粉 植物繊維  
醤油 (小麦 大豆) 砂糖 酵母エキス  
大豆粉 (大豆) 植物油脂 水  
加工でん粉 増粘多糖類 パン粉  
(小麦 大豆) 香辛料 大豆油 シリ  
コーン キャベツ

\*大根とミートボール煮物

\*大根 鶏肉 玉葱 でん粉 豚肉 還元水あめ 植物性たん白 (大豆) チキンオイル 大豆油 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸第2鉄 焼成Ca 砂糖 水 醤油 (小麦大豆含む) 砂糖 小松菜

\*吸物 (花麩 ねぎ)

\*小麦粉 小麦グルテン 着色料 (赤色104 青色106 青1 黄色4) 膨張剤 (ミョウバン) 酸化防止剤 (ビタミンE) 食塩 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グルタン酸 Na 5'リボヌクレオチド二Na ぶどう糖 (玉蜀黍

- \*漬物 (千切沢庵) 馬鈴薯) 水
- \*大根 ごま 食塩 醤油 (大豆 小麦) 酸味料 (リンゴ酸、クエン酸) アミノ酸 (グルタミン酸 Na) 乳酸カルシウム サッカリンナトリウム ソルビン酸カリウム 着色料 (黄色4) 水

\*ご飯

\* 米 水

<注> 必ずお読みください。

\*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頂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關しまして、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頂きます。(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頂きます。

\*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は、未使用の新しい油に替えさせて頂きます。

\*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)

11月 (昼定食)

(3)

\*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。

(コロナ禍で仕入れ調達が不確定な状況あり)

\*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。

\*アレルギーに関係なく食後は2時間以上は運動、入浴等避けてください。

アレルギーが日常生活で無い方でも、アレルギーが発症する場合があります。

\*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。

\*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。

\*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。

記入が無い場合可として調理します。

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)