

12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 ナッツ類を含む製品を生産しています。(ルートでも不可の方はアレルギー連絡表に記入お願いします。)

夕定食

原材料及び成分

*豚肉コロッケ

*じゃがいも 豚肉 玉葱 乾燥マッシュポテト 豚脂 パン粉 (大豆 小麦) 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー デキストリン (とうもろこし等) 還元水あめ でん粉 食塩 砂糖 香辛料 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 水 キャベツ 人参 大豆油 シリコーン 醤油 (小麦 大豆) 砂糖

*ハンバーグ トマトソース

*鶏肉 豚肉 玉葱 粒状植物性たん白 (大豆) 豚脂 (豚肉) でん粉 乾燥マッシュポテト 砂糖 トマトケチャップ 野菜ペースト (玉葱 セロリ 人参 菜種油 にんにく) 食塩 香辛料 オニオンエキスパウダー 酵母エキス 植物油脂 (大豆) 水 加工でん粉 炭酸Ca 焼成Ca ピロリン酸第二鉄 硫酸Ca 着色料 (ココア) 酢酸でん粉 塩化カリウム トマト 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 調味料 (無機塩) ブロccoli サツマイモ

12月 (夕定食)

原材料及び成分

*切り干し大根煮物

*青首大根 人参 刻み揚げ (大豆
大豆油 菜種油 塩化マグネシウム
グリセリン脂肪酸エステル
炭酸Ca 炭酸マグネシウム レ
シチン) 砂糖 水 醤油 (小麦 大豆)
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)

*吸物 (小松菜)

*小松菜 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
ウム ステビア しそ抽出物 着
色料 (赤 106 102) 水

12月 (夕定食)

	原材料及び成分
* 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。
- * 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。(ルート不可の方はアレルギー連絡表に不可と記入してください)

12月 (夕定食)

*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(ホタテ アサリ等)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)