

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。)

昼定食

*串カツ 竹輪磯辺天ぷら

*豚ヒレ肉 醤油 (小麦 大豆) で
ん粉 粉末状植物性たん白 (大豆)
食塩 水 香辛料 ポリリン酸 Na
重曹 粉末状植物性たん白 (小麦)
パン粉 (小麦 大豆) でん粉 (小麦)
増粘剤 (グァーガム) キャベツ 人
参 魚肉すり身 でん粉 食塩
植物油 (大豆) 調味料 (アミノ酸
等) キシロース 小麦粉 でん粉
(小麦) 膨張剤製剤 着色料製剤
アオサ 大豆油 シリコーン (原料
の魚はエビ、カニを食べています)

*ポーク焼売ねぎ餡掛け

*豚肉 玉葱 パン粉 (小麦) 食塩
でん粉 砂糖 酵母エキス 生姜
ペースト ポークエキス 皮 (小
麦粉 還元水あめ) 水 香辛料
馬鈴薯でん粉 ねぎ 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

12月 (昼定食)

原材料及び成分

- ぶどう糖 (玉蜀黍 馬鈴薯)
- *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) 水 食塩
- *漬物 (千切沢庵) *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> 必ずお読み下さい (重要事項)

- *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。

(3)

12月 (昼定食)

- *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。 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。
(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 (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。
 - *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) 該当される方はアレルギー連絡表に製品ルート不可と記入して下さい
 - *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)