

朝定食献立

朝定食

- *目玉焼き
- *鮭甘塩焼き

- *海苔香味（ふりかけ）

- *納豆

原材料及び成分

- *たまご
- *サケ 食塩 食用油脂（菜種 パームオレイン）
（小骨が混じる場合があります）
- *白ごま 黒ゴマ 黒海苔 砂糖 食塩 醤油（小麦 大豆含む）
青のり アミノ酸等 酵母エキス（使用しているのりは、えびかにの生息域で採取しています）
製造している機械は洗浄されていますが、乳 たまご オレンジ ナッツ等を扱った製品も製造しています）
- *丸大豆（大豆）納豆菌 たれ
たん白加水分解物（大豆 とうもろこし 馬鈴薯 小麦 甜菜）
食塩 砂糖 醤油（小麦 大豆）
醸造酢（米 馬鈴薯 とうもろこし）魚醤 かつお節エキス 昆布エキス（甜菜 大豆 とうもろこし 小麦）酵母エキス アルコール アミノ酸（甜菜 とうもろこし）ビタミンB1 からし 水あめ（とうもろこし 馬鈴薯 着色料（ウコン）増粘多糖類（とうもろこし 大豆）香料
ビタミンC L-グルタミン酸 Na 5'イノシン酸二ナトリウム チアミンラウリル硫酸塩
酸味料（DL-リンゴ酸）

(朝定食)

*味噌汁 (わかめ 刻み揚げ)

増粘剤 (グァーガム) L=アスコ
ルビン酸 アリルイソチオシア
ネート 異性化液糖*味噌 (大豆 米 食塩) 水 わ
かめ 揚げ {大豆 植物油 (菜種
大豆)凝固剤 (塩化マグネシウム)
消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステ
ル 炭酸カルシウム 炭酸マグ
ネシウム レシチン) 出し粉
(かつお節粉末、かつおエキス
乳糖 砂糖 アミノ酸等 酵母
エキス) 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 (レシチンは大豆です)

*漬物 (つぼ漬け)

*大根 ぶどう糖果糖液糖 食塩
醤油 (小麦 大豆) 酸味料 (酢酸ナ
トリウム クエン酸 氷酢酸) 調
味料 (グルタミン酸 Na デキストリ
ン たんぱく加水分解物 {大豆}
リボヌクレオチド二 Na コハク酸
二 Na) 甘味料 (サッカリン Na) 保
存料 (ソルビン酸カリウム) 着色料
(黄色 4、5) 水) とうもろこし

*ご飯

*米 水

注1 *目玉焼きは、100%加熱されない場合があります。

*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ので、アレルギーのある方はお食事
される2週間前までに御連絡ください。

(朝定食)

- *アレルギーに該当される方は献立の内容が変わります。
- *メーカー製造工場内同ルートでは、乳、たまご、甲殻類、軟体類 小麦、大豆 ごまなどを扱った製品を製造しています。工場内同ルートでアレルギーが発症される可能性のある方は、ご連絡ください。
- *献立は、仕入れの都合上内容が変わる場合があります。

*アレルギーの御連絡がない場合当日では対応できません

*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、食材は記載しない場合があります。

*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、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。

- *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。

<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)

<大豆アレルギーの方は対応できません>