

(1)

6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、鶏肉等肉類を揚げています。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。献立の食品は、工場内製造同ルートでたまご 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。

大豆アレルギーの方は対応出来ません。持参お願いします。

(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

*ハンバーグトマトソース煮込み

*鶏肉 豚肉 玉葱 乾燥マッシュポテト 粒状植物性たん白（大豆）豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂（大豆）香辛料 食塩 水 野菜ペースト（玉葱 人参 セロリ 菜種油 にんにく）オニオンエキス パウダー 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 無機塩 焼成Ca ピロリン酸第二鉄 ココア 硫酸Ca 酢酸でん粉 塩化カリウム トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 パイナップルビネガー ブロッコリー 人参 醤油（小麦大豆）人参 大豆油 シリコーン 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）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）

(2)

6月

(夕定食)

原材料及び成分

*豚肉コロッケ

*じゃが芋 豚肉 玉葱 乾燥マッシュポテト パン粉 (小麦大豆) 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でん粉水 砂糖 食塩 香辛料 炭酸Ca キャベツ 人参 大豆油 シリコーン

*春雨炒め煮

*緑豆 緑豆でん粉 馬鈴薯でん粉 かんしょでん粉 玉葱 人参 水 青梗菜 豚バラ肉 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) 食塩 醤油 (小麦大豆) 砂糖 大豆油 シリコーン

*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- (3)

6月 (夕定食)

原材料及び成分

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(桜漬け)

*大根 食塩 醸造酢 酸味料(冰酢酸)アミノ酸(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

*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> 必ずお読み下さい(重要事項)

*食堂での食器使用に関して、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。

*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、

5月 (夕定食)

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。
(事前にお知らせしない場合があります)

*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。

*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れない場合でも、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 食材、食器等変更等)

代替え食献立が必要な方は、なるべく早くアレルギー連絡表でお知らせ下さい
季節により、件数が非常に多くなり遅くなる場合があります。