

## 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。)

### 昼定食

#### 原材料及び成分

\*チキン竜田揚げ

\*鶏肉 でん粉 パーム油 植物油  
脂 小麦粉 砂糖 醤油 (小麦大豆) 粉末加工油脂 生姜 にんにく 食塩 香辛料 調味料 (有機酸等) 炭酸水素 Na 水 ベーキングパウダー 炭酸Ca 大豆油 シリコーン キャベツ 人参 (有機酸=貝類等のコハク酸類もあり) 大豆 キャベツ 大豆油 シリコーン

\*蒟蒻とミートボール煮物

\*蒟蒻 (水こんにゃく芋精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 玉葱 鶏肉 インゲン でん粉 豚肉 還元水あめ 粉末状植物性たん白 (大豆) チキンオイル (鶏肉) 大豆油 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸第2鉄 焼成Ca 醤油 (小麦大豆) 砂糖 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) 砂糖 水

\*ごぼう天

\*ごぼう でん粉 水あめ 砂糖 食塩 アミノ酸等 小麦 大豆

6月 (昼定食)

醤油 (小麦大豆) 大豆油 シリコーン

\*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

&lt;注&gt; 必ずお読み下さい (重要事項)

\* 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は、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)。

6月 (昼定食)

\*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。

\*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。