

7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。持参をお願いします。

(ルートでも不可の方はアレルギー連絡表に記入をお願いします。)

夕定食

原材料及び成分

*豚肉玉葱もやし炒め

*豚バラ肉 玉葱 モヤシ (緑豆 大豆) たまご 乳成分 砂糖 醤油 (小麦大豆) 水 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)

*水餃子

*キャベツ 豚肉 鶏肉 豚脂 ねぎ 生姜ペースト 植物油脂 (ごま) みりん 清酒 小麦粉 ミックス粉 (ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 アセチル化リン酸架橋でん粉 リン酸架橋でん粉) 植物性たん白 (小麦) 大豆粉 水 醤油 (小麦大豆) 食塩 砂糖 ポークエキス 香辛料 加工でん粉 トレハロース 炭酸Ca 安定剤 (カラギナン キサンタンガム グルコマンナン ローカストビーンガム) ピロリン酸第二鉄 pH調整剤 (グルコノデルタラクトン) 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) 米粉

7月

(夕定食)

ねぎ タピオカ 馬鈴薯でん粉
水 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
ン酸 Na 5 'リボヌクレオチド二
Na ぶどう糖 (玉蜀黍 馬鈴薯)
アルギン酸ナトリウム 酢酸でん
粉アセチル化酸化デンプン

*切り干し大根煮

*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 (巻き麩 ねぎ)

*小麦 小麦グルテン 葱 薄口醬
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

7月

(夕定食)

- 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
- *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)。

*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)

(4)

7月 (夕定食)

*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。
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、未使用油で調理、食器等変更)