

11 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。製造ルートでも不可な方は御連絡下さい。

(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

*豚ヒレ串カツ

*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 大豆油 シリコーン
人参

*さば味噌煮

*さば 味噌 (大豆) 砂糖 醗酵調味
料 (塩麴 醤油 酢 米麴 食塩等)
でん粉 水 椎茸 インゲン 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 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) 薄口醤油 (脱脂加工大豆 小麦た
ん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦
大豆 アルコール) 醤油 (小麦大豆)

*こんにやく小松菜鶏そぼろ煮

*こんにやく粉 海藻粉末 水酸化カル
シウム 水 小松菜 鶏むね肉 砂糖

11月

<夕定食>

原材料及び成分

醤油（小麦大豆）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 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）薄口醤油（脱脂加工大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦大豆 アルコール）

*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-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

11月 <夕定食>

原材料及び成分

- *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。

- *貝類 (ホタテ アサリ等) はアレルギー28品目以外です。表示義務がなく対応できません。エキス等に入る可能性があります。

(調理場担当に、お聞きください。)

- *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。

- *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。

(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)

- *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。