

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。)

昼定食

原材料及び成分

*牛蒡入りミンチカツ ごぼう天

*ごぼう 鶏肉 玉葱 パン粉(小麦) 人参 豚肉 でん粉 植物繊維 醤油(小麦 大豆) 砂糖 酵母エキス 大豆粉(大豆) 植物油 脂 水 加工でん粉 増粘多糖類 パン粉(小麦 大豆) 香辛料 大豆油 シリコーン でん粉 水あめ 砂糖 醤油(小麦大豆) 食塩 水 アミノ酸等 馬鈴薯でん粉 キャベツ 人参

*大根ときざみ揚げ煮物

*大根 きざみ揚げ(大豆 菜種油 大豆油 塩化マグネシウム 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{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) 水 馬鈴薯でん粉 醤油(小麦大豆)

(11月 昼定食)

原材料及び成分

*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 (桜漬け)

*大根 食塩 醸造酢 酸味料 (氷
 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

<注> 必ずお読み下さい (重要事項)

*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、ご連絡下さい。)

*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。

*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

(3)

(11月 昼定食)

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)

*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)

*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。

*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)

*献立にアレルギー成分が無くても、アレルギーのある方は連絡表に記入願います。