

12 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。献立の食品全て、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

*豚肉コロッケ

*じゃがいも 豚肉 玉葱 乾燥マッシュポテト 豚脂 パン粉(大豆小麦) 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー デキストリン(とうもろこし等) 還元水あめ でん粉 食塩 砂糖 香辛料 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 水 キャベツ 人参 大豆油 シリコーン

*竹輪磯辺天ぷら

*魚肉すり身 でん粉 食塩 醃酵調味料 砂糖 植物油(大豆) 調味料(アミノ酸等) キシロース 小麦粉 でん粉(小麦) 膨張剤製剤 着色料製剤 アオサ 大豆油 シリコーン(原料の魚はエビ、カニを食べています。)

*蒟蒻 青梗菜 豚肉の煮物

*蒟蒻粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 豚バラ肉 チンゲン菜 水 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

12 月

(昼定食)

原材料及び成分

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 醤油 (小麦大豆)
砂糖

* 吸物 (巻き麴 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

<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。

12月

(昼定食)

- * 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。
- * 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。
- * アレルギーのある方は、食事後すぐの入浴は避けて下さい。アレルギーが発症する可能性があります
- * 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。
- * 献立の食品全て、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。
- * 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。持参お願いします)