

令和6年 3月20日以降の献立です。

(1)

お子様定食

原材料及び成分

*カボチャのグラタン

*乾燥マッシュポテト かぼちゃ
米粉 おから (大豆) 豆乳 (大豆)
砂糖 粉末水あめ 水溶性
食物繊維 パンプキンパウダー
ソテーオニオン 食塩 粉末状
植物性たん白 (大豆) 酵母エキス
水 加工でん粉 増粘剤
(加工でん粉 増粘多糖類) 炭酸
カルシウム ピロリン酸第二鉄
乳化剤 安定剤(キサントガム)

*ハンバーグ

*鶏肉 豚肉 玉葱 粒状植物
性たん白 (大豆) 豚脂 (豚肉)
でん粉 乾燥マッシュポテト
砂糖 トマトケチャップ 野菜
ペースト (玉葱 セロリ 人
参 菜種油 にんにく) 食塩
香辛料 オニオンエキスパウ
ダー 酵母エキス 植物油脂
(大豆) 水 加工でん粉 炭
酸Ca 焼成Ca ピロリン
酸第二鉄 硫酸Ca 着色料
(ココア) 酢酸でん粉 調味
料 (無機塩塩化カリウム)

*豚肉コロケ

*じゃが芋 豚肉 玉葱 乾燥
マッシュポテト 豚脂 パン
粉 (小麦 大豆) 小麦粉 植
物油脂 コーンフラワー デ

(2)

<お子さま定食>

キストリン 還元水あめ
でん粉 水 砂糖 食塩 香
辛料 炭酸Ca ピロリン酸
鉄 大豆油 シリコーン

*竹輪磯辺天ぷら

*魚肉すり身(たら、ぐち) でん粉
食塩 醗酵調味料 砂糖 水
植物油(大豆) アミノ酸等 キシ
ロース 小麦粉 でん粉(小麦)
着色料製剤 アオサ 大豆油
シリコーン 膨張剤製剤

*ブロッコリー

*ブロッコリー

*ブドウゼリー

*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

*おにぎり

*米 水 食塩

*トマトケチャップ

*トマト 砂糖 ぶどう糖果糖液
糖 醸造酢(パイナップル) 食塩
玉葱 香辛料

*アレルギーの義務及び推奨表示合計28品目全てには対応できない場合があります。
(重度な乳 大豆 小麦アレルギーには対応できません。御持参願います。)

*献立の中には工場同生産ルートで乳 卵 小麦 甲殻類(えび、かに)
軟体類を扱った製品を製造している場合があります。同ルートが不可の方
は御連絡下さい

*果物(オレンジ バナナ リンゴ その他) 野菜(トマト 玉葱 じゃがいも
ナス その他) に対してアレルギーのある方は 生そのものが不可なの

(3)

<お子さま定食>

か、加熱 熟成などの処理があれば食事可能なのか、ご連絡ください。

*献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

*揚げ物で使用している油は、卵、 エビ等甲殻類 イカ、タコなどの軟体類、乳製品、ごま等含んだ食品も揚ている油です。アレルギーに該当される方は油を代えさせていただきます。

*貝類 (アサリ ハマグリ等) アレルギーに対応できない場合があります。

*アレルギーの症状によりメニューを変更させていただきます。

*食堂での食器使用にしまして、コロナウイルスから従業員を保護する目的の為、使い捨ての容器を使用させて頂く場合があります。(弁当用容器) ただし、コップは今までと同じ器を使わせて頂きます。