

4 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。)

夕定食

原材料及び成分

*チキンカツ

*鶏肉 植物油脂 (大豆) 小麦粉加工品 (小麦 大豆) 植物性たん白 (大豆) パン粉 (小麦 大豆) フライミックス (小麦 大豆) 水 調味料 (食塩 調味エキス {鶏肉} 香辛料 加工でん粉 炭酸Ca 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 リン酸架橋でん粉 炭酸水素Na グルコノデルタラクトン フマル酸=Na フマル酸 L-酒石酸水素カリウム レシチン グリセリン脂肪酸エステル 乳化剤 (大豆) 大豆油 シリコーン キャベツ 人参

*ハンバーグトマトソース煮込み

*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

4月 【夕定食】

着色料（ココア）酢酸でん粉 調味料（無機塩塩化カリウム）トマトぶどう糖果糖液糖 醸造酢 ブロッキー 人参

*青梗菜 揚げ 豚肉煮物

*チンゲン菜 豚バラ肉 揚げ {大豆 菜種油 大豆油 凝固剤（塩化マグネシウム）消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル 炭酸マグネシウム 炭酸カルシウム レシチン）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）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）濃口醤油（大豆 小麦）水

*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

4月 【夕定食】

- *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

- *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） 令和6年 4月

*現在、当食堂では人員不足により労働時間の延長、休日出勤等があり通常業務以外は難しくなっております。特に学校関係者様においては、アレルギー代替え食の献立又アレルギー連絡表等は3週間前までに必ず御連絡下さい。直近でのご請求はお断りします。又、御一人ずつのアレルギー対応表（代替食）ではなく一括でのアレルギー対応表（代替食）で出させていただきます。

（御一人ずつでのアレルギー対応表 {代替食} はお断りしています。）

*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。

*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。（重度な小麦 乳 大豆アレルギーの方は対応できません）

*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)

4月 (夕定食)

- * 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
- * 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頂きます。(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頂きます。
- * 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。(製造ルートで)
(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
お願いします。
- * 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頂きます。
- * 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)。