

5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。

貝類 (ホタテ アサリ等の成分) は、対応できません。

夕定食

原材料及び成分

*牛蒡入りミンチカツ

*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 シリコン キャベツ 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 人参 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)

*きんぴら包み焼野菜館

*鶏肉 玉葱 ごぼう 豆腐 鶏皮 水 粒状植物性たん白 (大豆) 小麦 不使用醤油 (大豆) 人参 砂糖 みりん 植物油 (ゴマ) ブドウ糖 生姜ペースト

5月 (夕定食)

原材料及び成分

食塩 豚ゼラチン 酵母エキス
 液状混合調味料 ごま 香辛料
 凝固剤 加工デンプン セルロース
 安定剤(グァーガム) ピロリン酸第二鉄
 グリンピース とうもろこし
 馬鈴薯でん粉 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 アルコ
 ール 安息香酸ナトリウム) 水菜 馬
 鈴薯でん粉

*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

5月 (夕定食)

原材料及び成分

- | | |
|-----------|--|
| *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)

*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。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)

5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。

- * 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をお願いします。

- * 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)。