

6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。

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) 粉末醤油 (小麦 大豆) 植物油 酵母エキス 小麦粉 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 無機塩 塩化カリウム 水 キャベツ 人参 もやし 大豆油 シリコーン

*ひじきの煮物

*ひじき 人参 刻み揚げ (大豆, 菜種白絞油 大豆白絞油 塩化マグネシウム グリセリン脂肪酸エステル 炭酸Ca 炭酸マグネシウム レシチン {大豆}) 砂糖 醤油 (小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム) 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) (レシチンは大豆です) 水

6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 (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) 令和6年 6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。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
 一対応表 (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
 て頂きます。

(3)

6月 (昼定食)

(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)

* 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。

* 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。