笠取定食

＊　　パック形式　　吸物　付き
＊5名様からの御注文となります
＊食堂内での御食事となります。
＊揚げもので使用する油は、海老、乳　たまご　ごま　軟体類等を含んだ食品も揚げています。アレルギーに該当される方は油を未使用の油に替えさせて頂きます。

原材料及び成分

1　豚ヒレ串カツ
＊豚ヒレ肉　醤油（小麦　大豆）でん粉　粉末状植物性たん白（大豆）食塩　香辛料　水　ポリリン酸 Na　重曹　パン粉（小麦　大豆）粉末状植物性たん白（小麦）増粘剤（グァーガム）　大豆油　シリコーン　でん粉（小麦）キャベツ　人参

2　さば塩焼き
＊　さば　食塩

3　焼売
＊豚肉　玉葱　パン粉（小麦）でん粉　生姜ペースト　砂糖　食塩　酵母エキス　ポークエキス　香辛料　小麦粉　還元水あめ　水

4 天ぷら牛蒡
＊ゴボウ　でん粉　糖類（水あめ　砂糖）　醤油　食塩　アミノ酸等　小麦　大豆　大豆油　シリコーン

5 里芋　大根　インゲン　蒟蒻の煮物
＊里芋　大根　インゲン　蒟蒻（蒟蒻芋精粉　海藻粉　水酸化カルシウム　醤油（小麦　大豆　アルコール　安息香酸ナトリウム）砂糖　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

笠取定食

原材料及び成分

	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 漬物（桜漬け）	＊大根　食塩　醸造酢　氷酢酸　グルタミン酸ナトリウム　しそ香料　ソルビン酸カリウム　サッカリンナトリウム　赤色 106、102　水
6 白御飯	＊米　　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

＊テーブルに置いてあるウスターソースには、リンゴ、トマト、玉葱などの成分が入っています。果物、野菜などのアレルギーのある方で、加熱,しても不可な方はご連絡ください。（月の献立に果物、野菜の成分が入ります）

＊献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

＊調理過程では、乳　卵　えび　かにを含む食品を扱っています。アレルギーのある方のメニューは食事内容、調理を変更する場合があります。

笠取定食

＊揚げもので使用する油は、海老、乳　たまご　ごま　軟体類等を含んだ食品も揚げています。アレルギーに該当される方は油を未使用の油に替えさせて頂きます。（御連絡下さい）

＊使用している醤油には、アルコール、安息香酸ナトリウム（保存料）が含まれています。

＊重度な、小麦　大豆　乳　たまごアレルギーの方は、対応できません。御持参ください。

＊　症状の程度、又その日の体調、環境の変化により、微量な摂取によりアレルギーが発症する場合があります。アレルギーがある方は、連絡表に記入のうえ、ご連絡ください。

＊　　令和　7年　　4月1日からのお食事内容となります。