

令和7年

3月 献立

注意事項（必ずお読みください）

*揚げ物で使用している油は、甲殻類 軟体類、乳、卵、ごま、鶏肉等を多く揚げています。調理場で使用している調理道具は、卵、小麦 乳 ごま 大豆を多く扱っています。各アレルギーのある方は御連絡頂ければ、未使用の油、アレルギー対応の専用道具で調理します。ご連絡がない場合は使用の油（アレルギー含む）で揚げさせていただきます。尚、アレルギーの症状によってはこちらで判断し未使用の油、専用調理道具での調理をさせていただきます。ご注意下さい。

(夕定食)

原材料及び成分

*柔らかとんかつ

*豚もも肉 食塩 ブドウ糖 水 加工
デンプン パン粉（小麦 大豆）でん
粉 大豆粉 植物油脂 増粘剤（グ
ァーガム）pH調整剤 乳化剤 キャベツ
人参 大豆油 シリコーン キャベツ
人参

*水餃子

*キャベツ 豚肉 鶏肉 豚脂 ねぎ 生姜
ペースト 植物油脂（ごま）みりん 清酒
小麦粉 ミックス粉（ヒドロキシプロビル化
リン酸架橋でん粉 アセチル化リン酸架橋
でん粉 リン酸架橋でん粉）植物性たん白
（小麦）大豆粉 水 醤油（小麦 大豆）食
塩 砂糖 ポークエキス 香辛料 加工で
ん粉 トレハロース 炭酸Ca 安定剤（カ
ラギナン キサンタンガム グルコマンナ
ン ローカストビーングラム）ピロリン酸第二
鉄 pH調整剤（グルコノデルタラクトン）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）米
粉 タピオカ 馬鈴薯でん粉 水 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グルタン酸Na 5'リ
ボヌク

令和7年 3 月 (夕定食)

原材料及び成分

レオチド二Na ぶどう糖(玉蜀黍 馬鈴薯)
 アルギン酸ナトリウム 酢酸でん粉 アセ
 チル化酸化デンプン 醤油(小麦 大豆
 アルコール 安息香酸ナトリウム) 鶏むね肉
 馬鈴薯でん粉 ねぎ

*切り干し大根煮物

*大根 刻み揚げ(大豆 植物油{菜種 大豆}
 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 炭酸カルシウム
 炭酸マグネシウム レシチン}) 醤油(小麦
 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム)
 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)
 だし粉(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 レシチン(大豆)

*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

*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

令和 7 年 3 月 (夕食)

原材料及び成分

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

* 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう果汁
水 ゲル化剤 (ローカストビーンガム
カラギーナン グァーガム キサンタン
ガム コンニャクイモ抽出物) 酸味料
(クエン酸 クエン酸三ナトリウム) 香料
着色料 (クチナシ青色素 ベニコウジ色
素) 強化剤 (クエン酸第一鉄ナトリウム
乳酸 C a)

* 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ません。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)

令和 7 年 3 月 (夕定食)

* 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には、リンゴ、トマト 玉葱 人参等の果物、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利用をお控えください。

* リンゴのみのアレルギー方は、生のみダメなのか、加工されていれば可なのかお知らせください。

* 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、吸物碗 コップは今までと同じ食器を使わせて頂きます。

* 乳製品、たまご 小麦 大豆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。調理環境でのコンタミは完全に除去が難しく重度のアレルギーの方に対して対応が難しい場合があります。よって食事を御持参お願いする場合がありますのでよろしくお願いします。

* 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。

* 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票に記入
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。