

令和 7 年

3・4・5 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。

（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）植物油脂 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 大豆油 シリコーン トウモロコシ 小松菜

*蒟蒻、里芋の煮物

*蒟蒻（蒟蒻芋精粉 海藻粉 水酸化カルシウム 水）里芋 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）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）砂糖 水 インゲン

*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

(2)

令和7年 3・4・5 月 (昼定食)

原材料及び成分

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 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

*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)

*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。

(3)

令和7年 3・4・5 月 (昼定食)

*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。

*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。