

令和7年

6-7-8 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、器での調理をさせていただきます。ご注意下さい。

(夕食)

原材料及び成分

*豚串カツ

*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）でん粉（小麦）増粘剤（グァ
ーガム）大豆油 シリコーン キャベツ
人参

*ハンバーグトマトソース

*鶏肉 豚肉 玉葱 粒状植物性たん白
（大豆）豚脂（豚肉）でん粉 乾燥マッ
シュポテト 砂糖 トマトケチャップ
野菜ペースト（玉葱 セロリ 人参 菜
種油 にんにく等他）食塩 香辛料 オ
ニオンエキスパウダー 酵母エキス
植物油脂（大豆）水 加工でん粉 炭酸
カルシウム 焼成カルシウム ピロリ
ン酸第二鉄 硫酸カルシウム 着色料
（ココア）酢酸でん粉 調味料（塩化カ
リウム）トマト ぶどう糖果糖液糖
醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 水

(夕定食)

原材料及び成分

*チンゲン菜 揚げ しめじ煮物

*チンゲン菜 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}) 醤油 (小麦 大豆 アルコ
ール 安息香酸ナトリウム) 砂糖
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 しめじ

*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
カリウム) ステビア しそ抽出物 着
色料 (赤 106 102) 水

(夕定食)

原材料及び成分

* 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Ca)

* 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。)

* 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。

(夕定食)

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