

朝定食献立

(令和7年 4月1日-12月31日)

献立の食品は、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。(ルートとは製造過程のことです。)

(ルートでも不可の方はアレルギー連絡表に記入をお願いします。)

朝定食

原材料及び成分

* 鮭甘塩焼き

* サケ 食塩 食用油脂 (菜種 パーム オレイン) (鮭の身に小骨が混じる場合があります。ご注意ください)

* ごま塩ふりかけ

* 黒ごま 食塩

* 南瓜グラタン風

* 乾燥マッシュポテト かぼちゃ 米粉 おから (大豆) 豆乳 (大豆) 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 パンプキンパウダー ソテーオニオン 食塩 粉末状植物性たん白 (大豆) 酵母エキス 水 加工でん粉 増粘剤 (加工でん粉 増粘多糖類) 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 乳化剤 安定剤 (キサントガム)

* 納豆

* {納豆} 大豆 (大豆) 納豆菌 井戸水 地下水 {たれ} たん白加水分解物 (大豆 小麦) 果糖ブドウ糖液糖 食塩 砂糖 醤油 (小麦 大豆) 醸造酢 (米 馬鈴薯 とうもろこし) 魚醤油 かつお節エキス 昆布エキス (甜菜 大豆 とうもろこし 小麦) 酵母エキス アルコール

(朝定食)

原材料及び成分

L-グルタミン酸ナトリウム 5'イ
 ノシン酸二ナトリウム チアミンラ
 ウリル硫酸塩 ビタミンB1 水
 {からし} (DL-リンゴ酸)
 水あめ ウコン からし グァー
 ガム (増粘剤) 食塩 キサンタン
 ガム (増粘剤) L-アスコルビン酸
 イソチオシアン酸アリル (香料)
 水 醸造酢

* 金時豆煮物

* 大正金時豆 砂糖 醤油 (小麦
 大豆含む) 重炭酸ナトリウム
 (同製造ルートでたまご、乳製品
 等製造しています。)

* 味噌汁 (わかめ 刻み揚げ)

* 味噌 (大豆 米 食塩) 水 わ
 かめ 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) 出し粉 (か
 つお節粉末、かつおエキス 乳糖
 砂糖 アミノ酸等 酵母エキス)
 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 (レシチン
 は大豆です) ブドウ糖 食塩

* 漬物 (つぼ漬け)

* 大根 ぶどう糖果糖液糖 食塩
 醤油 (小麦 大豆) 酸味料 (酢酸ナト
 リウム クエン酸 氷酢酸) 調味料

(朝定食)

(グルタミン酸 Na デキストリン たんぱく加水分解物 {大豆} リボヌクレオチドニ Na コハク酸二 Na) 甘味料 (サッカリン Na) 保存料 (ソルビン酸カリウム) 着色料 (黄色 4、5) とうもろこし 水

*ご飯

*米 水

(注) 必ずお読み下さい

*アレルギーのある方は、1週間前までに必ずアレルギー連絡票に記入し、ご提出ください。 当日の申し出の場合、対応はできかねます。(ご注意ください。)

アレルギー連絡票が無い場合、予約表(注文表)に記入してください。

*たまご(つなぎ、摂取不可)、乳製品にアレルギーがある方は、アレルギー専用道具を使用して調理します。(お名前を書いてお渡しします。)

*メーカー製造工場内同ルートでは、乳 たまご、甲殻類、軟体類 小麦 大豆 ごまなどを扱った製品を製造しています。工場内同ルートでアレルギーが発症される可能性のある方は、ご連絡ください。

*成分は、変更になる場合があります。(食品製造メーカーからの変更通知により)

*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 人参等成分が入っています。

*仕入れの都合により内容が変わる場合があります。

*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。

<貝類のアレルギー方は対応が出来ない場合があります>

(ホタテ アサリ等)

<重度な、大豆、乳、小麦アレルギーの方は対応できません。持参お願います。>