

令和7年

9月—10月—11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。ご注意ください。

(夕定食)

原材料及び成分

*柔らかトンカツ

*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
ーガム）pH調整剤 乳化剤 キャベツ
人参 大豆油 シリコーン

*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 ローカストビーンガム）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

令和7年 9月—10月—11月 (夕食)

原材料及び成分

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) 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

*大根 揚げ 小松菜煮物

*大根 刻み揚げ(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)
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 小松菜

*鶏もも肉オーブン焼き

*鶏もも肉 大豆油 でん粉 醤油(大豆
小麦)酒 砂糖 食塩 粉末状大豆たんぱ
白 醸造酢 酵母エキス ポリリン酸Na
a ソルビトール(バラ科) アミノ酸等
キサンタンガム(増粘剤)(小麦大豆含む)

*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

令和7年 9月—10月—11月 (夕定食)

原材料及び成分

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

*ご飯

* 米 水

*ぶどうゼリー

*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)

<注> 必ずお読み下さい (重要事項) 令和7年 9月—10月—11月

*現在、当食堂では人員不足により労働時間の延長、休日出勤等があり
通常業務以外は難しくなっており。特に学校関係者様においては、
アレルギー代替え食の献立又アレルギー連絡表等は3週間前までに、必ず
御連絡下さい。直近でのご請求はお断りします。又、御一人ずつのアレルギー対応
表 (代替食) ではなく一括でのアレルギー対応表 (代替食) で出させていただきます。

(御一人ずつでのアレルギー対応表 {代替食} はお断りしています。)

*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

令和7年 9月—10月—11月 (夕食)

対応できません。エキス等が入る可能性があります。(ホタテ等)

*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。

*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。

*学校の給食とは、調理環境が違います。一般のお客様も食事されます。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表に記入願います。

*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をお知らせください。

注

夕方 15時30分—16時頃までの時間は予約の仕事で忙しく電話での応対はできません。予め早目にメール、又はFAXにてご連絡ください。