

®7 12月—®8 1月 2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

*ハムカツ

*豚肉 食塩 粉末状植物性たん白
（大豆）香辛料 砂糖 水 くん液
加工でんぷん トレハロース リン酸
塩（NA, K）調味料（アミノ酸等）
酸化防止剤（ビタミン C）発色剤（亜硝酸
Na）パン粉（小麦 大豆）植物油脂 粉末状
混合調味料（大豆）大豆粉 水 小松菜
粉末状植物性たん白（大豆） 増粘多糖類
乳化剤 キャベツ 人参 大豆油 シリコ
ーン

*ハンバーグトマトソースキノコ入り

*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 しめじ ブロッ
コリー

(㊟7 12月 ㊟8 1月—2月 夕定食)

*焼売

*豚肉 パン粉(小麦)でん粉 生姜ペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 小麦粉 還元水あめ 水 玉葱 キャベツ 人参

*ひじきの煮物

*ひじき 人参 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}) 砂糖 醤油(小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム) 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 大豆 (レシチンは大豆です)

*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

(㊥7 12月 ㊥8 1月—2月 夕定食)

*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)

㊥7年12月 ㊥8年 1月—2月 夕定食)

*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
対応できません。エキス等に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。)

◎7 年 12 月 ◎8 年 1 月—2 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。

* 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。

* 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対応はできません。予め早い目にメール、又は FAX にてご連絡ください。

笠取ファーム