

(1)

令和8年 4-5-6月 献立

当施設では、夕定食は他の飲食施設に外注します。よってアレルギー対応は一部（生卵）のみとなります。注1 参照（揚げ物の油は、乳、たまご、ごま、等同じ油を使用して揚げています。ご注意ください。）

（夕定食）

原材料及び成分

* トンカツ

* 豚肉 パン粉 でん粉 粒状大豆たん白
食塩 粉末状大豆たん白（大豆）コーン
フラワー ブドウ糖 全卵粉末 小麦粉
植物油 酢酸でん粉 リン酸架橋でん
粉 トレハロース 乳酸Ca ポリリン
酸Na メタリン酸Na 酢酸Na 氷酢
酸 L-グルタミン酸Na コハク酸二
Na グァーガム タマリンドガム カ
ラギナン ローカストビーンガム
グリセリン脂肪酸エステル 微粒二酸化
ケイ素 紅麹色素 ラック 水 乳製品
揚げ油（菜種 大豆）シリコーン

* ミートボール

* 鶏肉 玉葱 パン粉 液卵白 粒状植物
性たん白 醤油 チキンエキス調味料
砂糖 香辛料 加工でん粉 pH調整剤
調味料（アミノ酸）ソース（醤油 砂糖
ぶどう糖 糖液糖 醸造酢 チキンエキ
ス調味料 植物性油脂 香辛料 増粘剤
（加工でん粉）pH調整剤 カラメル色
素 調味料（アミノ酸）なたね油
（小麦 卵 乳成分 ごま 大豆 鶏肉）

* 出し巻き玉子

* 液卵 かつお節エキス みりん 砂糖
昆布エキス 食塩 醤油 大豆油 加
工でん粉 調味料（アミノ酸等）pH
調整剤 カロチン色素
（卵 小麦 大豆 さけ）

⑧ 4-5-6月

- 原材料及び成分
- *紅白かまぼこ
 - *魚肉 でん粉〈小麦 馬鈴薯〉調味料 食塩 砂糖 小麦たん白 醸造酢 調味料〈アミノ酸等〉加工でん粉 乳化剤 着色料〈赤 106〉〈小麦 大豆〉
 - *がんもどき
 - *豆腐〈大豆〉粒状大豆たん白 植物油脂 人参 でん粉 砂糖 ブドウ糖 食塩 なたね油 調味料〈アミノ酸〉豆腐用凝固剤〈大豆〉顆粒だし〈乳糖〉醤油 水
 - *蓮根酢漬け
 - *蓮根 食塩 醸造酢 甘味料〈ソルビトール サッカリンNa〉酸味料 調味料〈アミノ酸〉保存料〈ソルビン酸k〉リン酸塩 Na 漂白剤〈次亜硫酸 Na〉着色料〈赤色 105〉
 - *さつま芋の甘露煮
 - *さつまいも 砂糖 薄口醤油 濃口醤油 食塩 水
 - *炊き合わせ
 - *小芋 椎茸 人参 高野豆腐 生麩 砂糖 薄口醤油 濃口醤油 食塩 顆粒だし〈乳糖〉水
 - *生麩
 - *小麦 グルテン 餅粉 加工でん粉 着色料〈赤 3 104 105 黄色 4〉〈小麦〉顆粒だし〈乳糖〉
 - *ポテトサラダ
 - *馬鈴薯 ドレッシング〈食用植物油脂 乳等を主原料とする食品 砂糖 鶏卵 醸造酢 食塩 乳たん白 チキンコンソメ〉人参 玉葱 香辛料 調味料〈アミノ酸等〉増粘多糖類 酵素 香辛料抽出物〈小麦 卵 乳成分 大豆 鶏肉 ゼラチン〉
 - *顆粒だし
 - *食塩 砂糖 乳糖 かつお節粉末 かつおエキス 酵母エキス 調味料〈アミノ酸等〉

⑧ 4-5-6月

*キャベツ

*吸物〈花麩 ねぎ〉

*漬物（しば漬け）

（たくあん）

*ご飯

- 1 アレルギー対応は、一部（生卵）のみ対応となっております。他アレルギー乳、たまご（加熱不可、微量混入不可）小麦、甲殻類、軟体類、ごま、大豆等の方は持参ください。
- 2 揚げ物の油は乳、たまご、ごま等同じ油で揚げています。同じ油なので他の成分が入る可能性があります。不可の方は御持参をお勧めします。
- 3 炊き合わせ全てに、乳成分の出し（乳糖）が入っています。
- 4 漬物は、しば漬け又は沢庵どちらか1種類です。

原材料及び成分

*キャベツ

*小麦粉 小麦グルテン 着色料〈赤色104、106、青色I、黄色4〉膨張剤〈ミョウバン〉酸化防止剤〈ビタミンE 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）だし粉（乳糖 かつおエキス、かつ節粉末 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（玉蜀馬鈴薯）水 食塩

*胡瓜 生姜 シソの葉 食塩 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 アミノ酸液 たん白加水分解物 梅酢 調味料〈アミノ酸等〉酸味料 保存料（ソルビン酸k）ソルビトール 甘味料（ステビア）香料 酒粕 着色料〈赤106〉（一部大豆を含む）

*塩押し大根 食塩 たん白加水分解物 米ぬか ソルビトール 調味料〈アミノ酸等〉酸味料 保存料（ソルビン酸k）酒精 甘味料（サッカリンNa 甘草）酸化防止剤（VC）メタリン酸Na 着色料〈黄4〉

* 米 水