

(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特定8品目のみ対応です。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

*エビフライ

*パン粉 小麦粉 食塩 粉末油脂 小麦たん白 植物油脂 エビ 食塩 加工でん粉 焼成Ca 増粘剤(グァーガム) 調味料(アミノ酸) 膨張剤 香辛料抽出物 pH調整剤 揚げ油(菜種 大豆) シリコーン

*白身フライ

*パン粉 小麦粉 小麦でん粉 食塩 たら 調味料(アミノ酸) 増粘剤(グァーガム) 着色料(パプリカ色素) 揚げ油(菜種 大豆) (小麦 大豆) シリコーン

*鶏唐揚げ

*鶏肉 醤油 植物性たん白質 でん粉 砂糖 食塩 生姜 卵白粉 にんにく でん粉 小麦粉 醤油 植物性たん白 みりん 香辛料 揚げ油(菜種 大豆) 加工でん粉 調味料(アミノ酸) ポリリン酸Na パプリカ色素(大豆 卵 小麦 鶏肉) シリコーン

*ウインナー

*豚肉 鶏肉 食塩 香辛料 ブドウ糖 増粘剤(加工でん粉) リン酸塩(Na k) 調味料(アミノ酸) くん液 酸化防止剤(v c) 保存剤(ソルビン酸k) pH調整剤 発色剤(亜硝酸Na) 着色料(アナトー 赤3 (豚肉 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

*紅白かまぼこ

原材料及び成分
 *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 濃口醬
 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〉 (一部乳成分)

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

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

注 1 1 アレルギー特定8品目*

*小麦 2 卵 3 海老 4 かに 5 そば 6 落花生（ピーナッツ） 7 乳 8 クルミ
2 8品目以外は、対応できません。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。