

令和 8 年 4 月—5 月—6 月まで

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。（昼定食のみで夕定食は対応できません。夕定食は他の飲食施設に外注します。）

（昼定食）

原材料及び成分

*チキンカツ

*鶏肉 パン粉〈小麦粉〉小麦粉加工品 粉末状植物性たん白（大豆）チキンエキス 食塩 香辛料 パン粉〈小麦粉 大豆〉小麦粉 植物油脂〈大豆〉加工でん粉〈大豆〉水 ドロマイト ピロリン酸第 2 鉄 乳化剤 調味料〈アミノ酸〉リン酸架橋でん粉 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 香料 植物油脂〈グリセリン 脂肪酸エステル 植物レシチン〉エキス〈L-グルタミン酸ナトリウム DL-アラニン〉 大豆油 シリコーン 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

(2)

4月-5月-6月 献立
〈昼定食〉

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)

*鶏モモ肉味噌焼き

*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
たん白 醸造酢 酵母エキス ポリリ
ン酸Na ソルビトール(バラ科)アミ
ノ酸等 キサンタンガム(増粘剤)
米みそ、豆みそ 還元水あめ 醃酵調
味料 醸造酢 食塩 本みりん 砂糖
酒精 カラメル色素(小麦大豆含む)
ごま 甜菜 とうもろこし *1参照

*吸物〈巻き麩 ねぎ〉

*小麦 小麦グルテン 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

◎8年 4-5-6月(昼定食)

<注>

必ずお読み下さい(重要事項) 令和8年昼定食のみの対応事項です。

*夕定食は、調理業務一部(ご飯 吸物)を除き、他、外注(弁当)になります。(アレルギーは特定8品目以外は対応できません。)

*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ます。特に学校関係者様において
アレルギー連絡表等は2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。

*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。

*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
可なのかお知らせください。

*食堂での食器使用に関しまして、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。

*軟体類(貝類含む)全てに、対応できません。

*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

(4)

㊥8年 4-5-6月 (昼定食)

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。

注1 参照

鶏モモ肉味噌焼きの味噌は変更になる場合があります。

成分 *米味噌 豆みそ 水あめ 砂糖 ごま カラメル色素 酒精
調味料 香料 水

*症状の程度、又その日の体調、運動、環境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。

*夕定食は、他飲食施設に外注〈弁当〉しますので、アレルギー対応は、特定品目〈8品目〉のみとなります。

(卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ クルミ)

笠取ファーム