

## 朝定食献立

(令和8年 4月1日-12月31日)

献立の食品は、工場内製造同ルートでたまご 乳製品 えび等甲殻類 イカ等の軟体類 ナッツなどのピーナッツ類 ごまを含む食品を扱っています。製造ルートでも不可な方は御連絡下さい。(ルートとは製造過程のこです。)

〈朝定食のみ、夕定食は他の飲食施設に外注しますので一部ご飯、吸物除き特定8品目以外アレルギー対応はできません。〉

### 朝定食

### 原材料及び成分

\* 鮭甘塩焼き

\* サケ 食塩 食用油脂 (菜種 パーム オレイン) (鮭の身に小骨が混じる場合があります。ご注意ください)

\* ごま塩ふりかけ

\* 黒ごま 食塩

\* 南瓜グラタン風

\* 乾燥マッシュポテト かぼちゃ 米粉 おから (大豆) 豆乳 (大豆) 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 パンプキンパウダー ソテーオニオン 食塩 粉末状植物性たん白 (大豆) 酵母エキス 水 加工でん粉 増粘剤 (加工でん粉 増粘多糖類) 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 乳化剤 安定剤 (キサンタンガム)

\* 納豆

\* {納豆} 大豆 (大豆) 納豆菌 井戸水 地下水 {たれ} たん白加水分解物 (大豆 小麦) 果糖ブドウ糖液糖 食塩 砂糖 醤油 (小麦 大豆) 醸造酢 (米 馬鈴薯 とうもろこし) 魚醤油 かつお節エキス 昆布エキス (甜菜 大豆 とうもろこし 小麦) 酵母エキス アルコール

(朝定食)

## 原材料及び成分

L-グルタミン酸ナトリウム 5'イ  
 ノシン酸二ナトリウム チアミンラ  
 ウリル硫酸塩 ビタミンB1 水  
 {からし} (DL-リンゴ酸)  
 水あめ ウコン からし グァー  
 ガム (増粘剤) 食塩 キサンタン  
 ガム (増粘剤) L-アスコルビン酸  
 イソチオシアン酸アリル (香料)  
 水 醸造酢

\* 金時豆煮物

\* 大正金時豆 砂糖 醤油 (小麦  
 大豆含む) 重炭酸ナトリウム  
 (同製造ルートでたまご、乳製品  
 等製造しています。)

\* 味噌汁 (わかめ 刻み揚げ)

\* 味噌 (大豆 米 食塩) 水 わ  
 かめ 揚げ {大豆 植物油 (菜種  
 大豆) 凝固剤 (塩化マグネシウム)  
 消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステ  
 ル 炭酸カルシウム 炭酸マグネ  
 シウム レシチン) 出し粉 (か  
 つお節粉末、かつおエキス 乳糖  
 砂糖 アミノ酸等 酵母エキス)  
 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 (レシチン  
 は大豆です) ブドウ糖 食塩

\* 漬物 (つぼ漬け)

\* 大根 ぶどう糖果糖液糖 食塩  
 醤油 (小麦 大豆) 酸味料 (酢酸ナト  
 リウム クエン酸 氷酢酸) 調味料

## (朝定食)

(グルタミン酸 Na デキストリン たんぱく加水分解物 {大豆} リボヌクレオチドニ Na コハク酸二 Na) 甘味料 (サッカリン Na) 保存料 (ソルビン酸カリウム) 着色料 (黄色 4、5 ) とうもろこし 水

## \* ご飯

## \* 米 水

(注) 必ずお読み下さい (朝定食)

- \* アレルギーのある方は、2週間前までに必ずアレルギー連絡表に記入、ご連絡ください。当日の申し出の場合、対応できません。(ご注意ください)  
アレルギー連絡表が無い場合、予約表 (注文表) に記入してください。
- \* たまご (つなぎ、摂取不可)、乳製品にアレルギーがある方は、アレルギー専用道具を使用して調理します。(お名前を書いてお渡しします。)
- \* メーカー製造工場内同ルートでは、乳 たまご、甲殻類、軟体類 小麦 大豆 ごまなどを扱った製品を製造しています。工場内同ルートでアレルギーが発症される可能性のある方は、ご連絡ください。
- \* 成分は、変更になる場合があります。(食品製造メーカーからの変更通知により)
- \* 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 人参等成分が入っています。
- \* 仕入れの都合により内容が変わる場合があります。
- \* 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。  
<貝類のアレルギー方は対応が出来ない場合があります>  
(ホタテ アサリ等成分)
- \* 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8品目以外には対応できません。御持参願います。)