

(1)

## 令和8年 7-8-9月 献立 A

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【多量】。ご注意ください。）

（夕定食）

原材料及び成分

- |          |   |
|----------|---|
| *サーモンフライ | *さけ（国産）衣（パン粉 小麦粉 食塩 食物繊維 粉末油脂 加工でん粉 増粘剤（グァーガム）調味料（アミノ酸）（さけ 小麦 大豆を含む）                  |
| *スパゲティ   | *スパゲティ（小麦）トマトケチャップ 食用植物油脂 チキンブイヨン 砂糖 乳たん白 グリシン 酢酸Na 調味料（アミノ酸等）パプリカ色素（小麦 乳成分 大豆 鶏肉を含む） |
| *キャベツ    | *キャベツ   |
| *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）p h調整剤 カロチン色素（卵 小麦 大豆 酒を含む）        |
| *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）粉状大豆たん白 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           |

7-8-9月 夕定食

原材料及び成分

- \*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〈アミノ酸等〉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 ゼラチン含む〉
- \*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)

原材料及び成分

- \*吸物〈花麩 ねぎ〉
- \*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

7-8-9月 夕定食

原材料及び成分

\*漬物 (しば漬け)

(たくあん)

\*ご飯

注 1

- 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、ごま等同じ油で多量に揚げています。同じ油なので他の成分が入る可能性があります。油の共有が不可の方は御持参してください。
- 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 (胡瓜) 又は沢庵どちらか1種類です。
- 5 笠取ファームでは、夕定食は、アレルギー対応していません。

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

7-8-9月 夕定食

原材料及び成分

\*漬物(しば漬け)

(たくあん)

\*ご飯

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、ごま等同じ油で多量に揚げています。同じ油なので他の成分が入る可能性があります。油の共有が不可の方は御持参してください。
- 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(胡瓜)又は沢庵どちらか1種類です。
- 5 笠取ファームでは、夕定食は、アレルギー対応しておりません。