

令和 8 年 7 月—8 月—9 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。（昼定食のみ対応事項）

（昼定食）

原材料及び成分

*ポークハムカツ

*豚肉 食塩 粉末状植物性たん白（大豆）
香辛料 砂糖 水 加工でん粉 トレハ
ロース リン酸塩（Na、k）くん液
調味料〈アミノ酸〉酸化防止剤（vc）
発色剤（亜硝酸 Na）パン粉（小麦大豆）
植物油脂 粉末状混合調味料（大豆）
大豆粉（大豆）大豆成分 アミノ酸等
増粘多糖類 乳化剤 大豆油 シリコー
ン キャベツ 人参 とうもろこし

*切り干し大根煮

*青首大根 きざみ揚げ(大豆 植物油 {菜
種 大豆} 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}) 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 醤油 (小麦 大豆 アルコール
安息香酸ナトリウム) 人参 水 砂糖

7月－8月－9月 献立
〈昼定食〉

原材料及び成分

*蒸焼売

*豚肉 玉葱 パン粉(小麦) でん粉
生姜ペースト 砂糖 食塩 酵母エキ
ス ポークエキス 香辛料 小麦粉
還元水あめ 水 キャベツ 人参

*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
ヨウバン) 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

*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

7月－8月－9月 献立

〈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。〈アレルギーは生卵のみ対応〉

*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〕はお断りしています。

*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 7-8-9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ひします。

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

*夕定食は、他飲食施設に外注〈弁当〉します。アレルギー対応は一部(生卵)を除いて対応できません。ご持参ください

注 1 揚げ物の油は乳、たまご、小麦、甲殻類、ごま、大豆等を揚げた油(多量)になりますので、油の共有が不可の方は御持参下さい。

- 2 がんもどき、小芋、椎茸、人参、高野豆腐、生麩等煮物には、顆粒だし〈乳〉が含まれていますので乳製品アレルギーの方はご持参ください。
- 3 食材のかまぼこには、魚肉(多様な)を使用しています。
- 4 夕定食は他の調理施設に発注しますので、期日までにアレルギー連絡表を送って頂きます様、お願ひ致します。

当施設では、夕定食はアレルギー対応はできません。宜しくお願ひ致します。

笠取ファーム