

令和 8 10－11－12 月 献立 A

当施設では、夕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。〉

(夕食)

原材料及び成分

*ハンバーグ

*鶏肉（国産 タイ産）玉葱 パン粉
粒状植物性たんぱく 牛脂 醤油 砂糖
食塩 ワイン 香辛料 調味料（アミノ酸）キシロース リン酸塩（Na）カラメル色素 調整水（鶏肉 乳 小麦 大豆 牛肉を含む）

*マカロニサラダ

*マカロニ ドレッシング（食用植物油脂 砂糖類（粉末水あめ 砂糖）鶏卵 醸造酢 食塩 玉ねぎ 人参 砂糖 食塩 醸造酢 調味料（アミノ酸等）増粘剤（キサンタン）酵素 香辛料抽出物（小麦 卵 大豆含む）

*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

10-11-12 月 夕定食

原材料及び成分

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

10-11-12 月 夕定食

原材料及び成分

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（しば漬け）

* 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）

（たくあん）

* 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〉

* ご飯

* 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。