

令和 8 年 10 月—11 月—12 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。〈昼定食のみで夕食は対応できません。夕食は他の飲食施設に外注していますのでアレルギー対応調理はできません。アレルギーのある方は御持参ください。〉

（昼定食）

原材料及び成分

*ハンバーグ野菜とキノコの

餡掛け

*鶏肉 豚肉 玉葱 粒状植物性たん白
（大豆）豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂（大豆）乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス
水 加工でん粉 炭酸Ca 調味料〈無機塩〉焼成Ca ピロリン酸第二鉄
着色料〈ココア〉硫酸Ca 製造用剤（酢酸でん粉）塩化カリウム ブロッコリーキャベツ しめじ えのき 人参
馬鈴薯でん粉 砂糖 醤油（小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム）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

10月－11月－12月 献立

原材料及び成分

〈昼定食〉

*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
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)

*鶏モモ肉塩焼き

*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)
キャベツ 人参

*吸物〈巻き麴 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

10月－11月－12月 献立

原材料及び成分

〈昼定食〉

*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 10－11－12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、他調理施設〈弁当〉に外注しております。〈外部調理場ではアレルギーは対応しておりません。〉

*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。直近ではアレルギー対応は、お断りさせていただきます。

*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、バナナのみアレルギー方は、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。

10月－11月－12月 献立

* 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、吸物碗 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。

* 夕定食は、他飲食施設に外注〈弁当〉します。アレルギー対応は対応できません。ご持参ください。

〈夕定食〉 他飲食施設に外注〈弁当〉

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 スパゲティー、ポテトサラダには乳成分が含まれています。

4 連泊の夕定食は、一部を除き同じ献立となります。

当施設では、夕定食はアレルギー対応はできません。宜しくお願い致します。

笠取ファーム