

7 月 献立

*揚げ物で使用している油は、甲殻類 軟体類、乳、卵、ごま、鶏肉等を揚げ
ています。各アレルギーのある方は御連絡頂ければ、未使用の油で調理しま
す。製造する同製品ルートでは卵、小麦 乳 ごま 大豆 ナッツ類を扱っ
ています。(重度な小麦 乳 大豆アレルギーの方は対応できません。御持参
下さい。)

(夕定食)

原材料及び成分

*チキン竜田揚げ

*鶏肉 でん粉 パーム油 植物油脂 小
麦粉 砂糖 醤油 (小麦 大豆) 粉末加
工油脂 生姜 にんにく 食塩 香辛料
調味料 (有機酸等) 炭酸水素 Na 水 ベ
ーキングパウダー 炭酸Ca 大豆油
シリコーン キャベツ 人参 (有機酸=
貝類等のコハク酸類もあり) 大豆
大豆油 シリコーン

*水餃子

*キャベツ 豚肉 鶏肉 豚脂 ねぎ 生
姜ペースト 植物油脂 (ごま) みりん 清
酒 小麦粉 ミックス粉 (ヒドロキシブ
ロビル化リン酸架橋でん粉 アセチル化
リン酸架橋でん粉 リン酸架橋でん粉)
植物性たん白 (小麦) 大豆粉 水 醤油
(小麦 大豆) 食塩 砂糖 ポークエキ
ス香辛料 加工でん粉 トレハロース
炭酸Ca 安定剤 (カラギナン キサン
タンガム グルコマンナン ローカスト
ビーンガム) ピロリン酸第二鉄 pH調整
剤 (グルコノデルタラクトン) 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)
米粉 タピオカ 馬鈴薯でん粉 水 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

7月 (夕定食)

原材料及び成分

末 昆布粉末 たん白加水分解物 Lグルタン酸Na 5'リボヌクレオチド二Na
ぶどう糖 (玉蜀黍 馬鈴薯) アルギン酸
ナトリウム 酢酸でん粉 アセチル化酸
化デンプン 醤油 (小麦 大豆 アルコ
ール 安息香酸ナトリウム) 豚バラ肉
馬鈴薯でん粉 人参 ねぎ

*焼き豆腐小松菜煮物

*丸大豆 硫酸カルシウム 塩化マグネシ
ウム グリセリン脂肪酸エステル 水
炭酸マグネシウム 小松菜 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) 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
食塩 醤油 (小麦 大豆 アルコール
安息香酸ナトリウム) 砂糖 水

*吸物 (花麩 ねぎ)

*小麦粉 小麦グルテン 着色料 (赤色
104 青色106 青1 黄色4) 膨張剤
(ミョウバン) 酸化防止剤 (ビタミン
E) 食塩 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) 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

(3)

7月 (夕定食)

原材料及び成分

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

*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

*巨峰ゼリー

*砂糖 ぶどう濃縮果汁 ぶどう糖
果糖液糖 果糖 酸味料 ゲル化
剤 (増粘多糖類) クチナシ色素 香
料 クエン酸鉄 Na

<注> 必ずお読み下さい (重要事項) 令和6年 7月

*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。特に学校関係者様においては、
アレルギー代替え食の献立又アレルギー連絡表等は3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
一対応表 (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
て頂きます。

(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。)

*貝類 (ホタテ アサリ等) はアレルギー28品目以外です。表示義務がなく
対応できません。エキス等に入る可能性があります。

(4)

7月 (夕定食)

- * 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。(重度な小麦 乳 大豆アレルギーの方は対応できません)
(人員不足により対応はできません。)
- * 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、月の献立にはリンゴ、トマト 玉葱等の果物、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連絡下さい。
- * 食堂での食器使用に関しまして、コロナウイルスから従業員を保護する目的の為、多人数の御食事では使い捨ての容器を使用させて頂きます。(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。少人数での御食事では、通常の器を使用させて頂きます。
- * 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、たまご調理等多数の成分を含んだ料理を提供させて頂いております。
献立にアレルギー成分が含まない場合でも、アレルギーの方に対しては、
アレルギー対応させて頂いていただく場合があります。(製造ルートで)
(調理過程変更、アレルギー専用の調理道具使用 食材、食器等変更等)
- * 献立にアレルギー成分が無くても、アレルギーのある方は連絡表に記入
お願いします。
- * 症状の程度、又その日の体調、運動によりアレルギー物質の微量な摂取でも
発症する場合があります。アレルギーのある方は、食事される2週間前ま
でにご連絡ください(直前では対応できません)。
- * 直近でアレルギー対応はお断りします。