

8 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

*チキンカツ

*鶏肉 植物油脂 (大豆) 小麦粉加
工品 (小麦 大豆) 植物性たん白
(大豆) パン粉 (小麦 大豆) フラ
イミックス (小麦 大豆) 水 調味
料 (食塩 調味エキス {鶏肉} 香
辛料 加工でん粉 炭酸Ca 膨
張剤 ピロリン酸第二鉄 リン酸
架橋でん粉 炭酸水素Na グルコ
ノデルタラクトン フマル酸=Na
フマル酸 L-酒石酸水素カリウ
ム レシチン グリセリン脂肪酸
エステル 乳化剤 (大豆) 大豆油
シリコーン キャベツ 人参

*さば味噌煮

*さば 味噌 (大豆) 砂糖 醗酵調味
料 (塩麴 醤油 酢 米麴 食塩等)
でん粉 水 人参 インゲン 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 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) 薄口醤油 (脱脂加工
大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖

8月

(夕定食)

原材料及び成分

米 小麦 大豆 アルコール) 醬油 (小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム)

*きんぴら包み焼野菜餡

*鶏肉 玉葱 ごぼう 豆腐 鶏皮 水 粒状植物性たん白 (大豆) 小麦不使用醬油 (大豆) 人参 砂糖 みりん 植物油 (ゴマ) ブドウ糖 生姜ペースト 食塩 豚ゼラチン 酵母エキス 液状混合調味料
ごま 香辛料 凝固剤 加工デンプン セルロース 安定剤(グァーガム)ピロリン酸第二鉄 グリンピース とうもろこし 馬鈴薯でん粉 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 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 Na ぶどう糖 (玉蜀黍 馬鈴薯) 薄口醬油(脱脂加工大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦 大豆 アルコール) 醬油 (小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム) 馬鈴薯でん粉

*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 薄口醬油 (脱脂加工大豆 小麦たん白 食

(3)

8月 (夕定食)

原材料及び成分

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

*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 8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。

*乳糖は乳製品です。

8月 〈昼定食〉

(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。エキス等が入る可能性があります。

* 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。少人数での御食事では、通常の器を使用させていただきます。

* 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。

〈朝定食、パン定食の目玉焼きについて〉

* アレルギー連絡表記入欄で、生卵にチェックをされた児童様において
その他の記載欄に、目玉焼きは除去、代替え、食事可と記入お願いします。
御記入がなければ、代替え (ソフト豆腐 他煮物等) に替えさせていただきます。