

(1)

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。)

(昼定食)

原材料及び成分

*豚ヒレ串カツ

*豚ヒレ肉 醤油 (小麦 大豆) でん粉
粉末状植物性たん白 (大豆) 食塩 水
香辛料 ポリリン酸 Na 重曹 粉末
状植物性たん白 (小麦) パン粉 (小麦
大豆) でん粉 (小麦) 増粘剤 (グァー
ガム) キャベツ 人参 大豆油
シリコーン どうもろこし

*切り干し大根煮

*青首大根 人参 刻み揚げ (大豆
大豆油 菜種油 塩化マグネシウム
グリセリン脂肪酸エステル 炭酸C
a 炭酸マグネシウム レシチン)
砂糖 水 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) 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
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)
(レシチンは大豆です)

8月 (昼定食)

原材料及び成分

*吸物 (巻き麩 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) 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 (千切沢庵)

*大根 ごま 食塩 醤油 (大豆 小
麦) 酸味料 (リンゴ酸、クエン酸)
アミノ酸 (グルタミン酸 Na) 乳酸カ
ルシウム サッカリンナトリウム
ソルビン酸カリウム 着色料(黄色4)
水

*ご飯

* 米 水

<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
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。エキス等が入る可能性があります。

8月 〈昼定食〉

原材料及び成分

*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。)

*乳糖は乳製品です。

*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、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。(朝、 昼 夕定食)

*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た場合があります。(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。

直近でアレルギー対応はお断りします。