

9 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

*柔らかとんかつ

*豚もも肉 食塩 ブドウ糖 水 加工
デンプン パン粉 (小麦 大豆) でん
粉 大豆粉 植物油脂 増粘剤 (グア
ーガム pH調整剤 乳化剤 キャベツ
人参 大豆油 シリコー

*ハンバーグキノコ餡掛け

*鶏肉 豚肉 玉葱 粒状植物性たん
白 (大豆) 豚脂 (豚肉) でん粉 乾
燥マッシュポテト 砂糖 トマトケ
チャップ 野菜ペースト (玉葱 セロ
リ 人参 菜種油 にんにく) 食塩
香辛料 オニオンエキスパウダー
酵母エキス 植物油脂 (大豆) 水 加
工でん粉 炭酸Ca 焼成Ca ピ
ロリン酸第二鉄 硫酸Ca 着色料
(ココア) 酢酸でん粉 調味料 (塩
塩化カリウム) とうもろこし しめ
じ エノキ エリンギ
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) そうだかつお節
粉末 乾しいたけ粉末

〈2〉

9月 (夕定食)

昆布粉末 たん白加水分解物 L-グル
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 馬鈴薯でん粉
加工でん粉 ブロッコリー

*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)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(とう
もろこし 馬鈴薯)(レシチンは大豆で
す)

*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、

9月 (夕定食)

原材料及び成分

- 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) 水
- *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)

*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)

9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)

*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かわせて頂きます。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をお願いします。

*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)。

<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、食事可と記入をお願いします。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。