

## 10 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

\*ハムカツ

\*豚肉 食塩 粉末状植物性たん白  
(大豆) 香辛料 砂糖 水 くん液  
加工でんぷん トレハロース リン酸  
塩 (NA, K) 調味料 (アミノ酸等)  
酸化防止剤 (ビタミン C) 発色剤 (亜  
硝酸 Na) パン粉 (小麦 大豆) 植物油  
脂 粉末状混合調味料 (大豆) 大豆粉  
粉末状植物性たん白 (衣=大豆) 水  
増粘多糖類 乳化剤 キャベツ 人参  
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  
シプ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

10月

(夕定食)

原材料及び成分

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) 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

\* 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) 小麦不使用醤油 (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 米 小麦大豆 アルコール) 醤油 (小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム) 馬鈴薯でん粉

(3)

10月 (夕定食)

原材料及び成分

- |                    |   |
|--------------------|---|
| <p>*吸物 (花麩 ねぎ)</p> | <p>*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 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</p> |
| <p>*漬物 (桜漬け)</p>   | <p>*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</p>   |
| <p>*ご飯</p>         | <p>* 米 水</p>  |
| <p>*巨峰ゼリー</p>      | <p>*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</p>   |

<注> 必ずお読み下さい (重要事項) 令和6年 10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、

(4)

10月 (夕定食)

アレルギー代替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。

\*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。

\*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 小麦 大豆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。調理環境でのコンタミは完全に除去が難しく重度のアレルギーの方に対して対応が難しい場合があります。よって食事を御持参願います。  
場合がありますのでよろしくお願い致します。

\*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。

10月 (夕定食)

\* 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。

<朝定食に関して注意>

\* 生卵、卵料理等アレルギーの方は、全て代替えさせて頂いております。  
(例 豆腐、卵の成分が含まない煮物等)