

## 12 月 献立

注意事項（必ずお読みください）

\*揚げ物で使用している油は、甲殻類 軟体類、乳、卵、ごま、鶏肉等を多く揚げています。調理場で使用している調理道具は、卵、小麦 乳 ごま 大豆を多く扱っています。各アレルギーのある方は御連絡頂ければ、未使用の油、アレルギー対応の専用道具で調理します。（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  
ァーガム）pH調整剤 乳化剤 キャベツ  
人参 大豆油 シリコーン キャベツ  
人参 乳 卵

\*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C a 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）薄口醬  
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

12月

(夕定食)

原材料及び成分

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

\*大根と刻み揚げ煮物

\*大根 刻み揚げ(大豆 植物油{菜種 大豆}  
凝固剤{塩化マグネシウム} 消泡剤{グリ  
セリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム  
炭酸マグネシウム レシチン}) 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)  
だし粉(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

\*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 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

12月 (夕定食)

原材料及び成分

\*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 12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。(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)

\*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。

\*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

12月 (夕定食)

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をお願いする場合がありますのでよろしくお願いします。

\*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。

\*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願います。

\*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)

\*乳糖は、乳製品です。