

令和7年

3・4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。ご連絡がない場合は使用の油（アレルギー含む）で揚げさせていただきます。尚、アレルギーの症状によってはこちらで判断し未使用の油、専用調理道具での調理をさせていただきます。ご注意ください。

(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

\*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 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

令和7年 3・4 月 (夕定食)

## 原材料及び成分

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) 鶏むね肉  
 馬鈴薯でん粉 ねぎ

## \*切り干し大根煮物

\*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 レシチン(大豆)

## \*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

令和7年 3・4月 (夕定食)

原材料及び成分

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

\* 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう果汁  
水 ゲル化剤 (ローカストビーンガム  
カラギーナン グァーガム キサンタン  
ガム コンニャクイモ抽出物) 酸味料  
(クエン酸 クエン酸三ナトリウム) 香料  
着色料 (クチナシ青色素 ベニコウジ色  
素) 強化剤 (クエン酸第一鉄ナトリウム  
乳酸Ca)

<注> 必ずお読み下さい (重要事項) 令和7年 3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ません。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)

令和7年 3・4 月 (夕定食)

\*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には、リンゴ、トマト 玉葱 人参等の果物、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利用をお控えください。

\*リンゴのみのアレルギー方は、生のみダメなのか、加工されていれば可  
なのかお知らせください。

\*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。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お願いする  
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。

\*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。

## 注

夕方 15時30分—17時頃までの時間は予約の仕事で忙しく電話での対応は  
できません。予め早い目にメール、又はFAXにてご連絡ください。  
、電話での対応はお断りさせていただきます。