

令和7年 3月2日以降の献立です。

(1)

## お子様定食

### \*ハンバーグ

#### 原材料及び成分

\*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(無機塩塩化カリウム)

### \*チキントマトケチャップ焼き

\*鶏もも肉 大豆油 でん粉 醤油(大豆小麦) 酒 砂糖 食塩 粉末状大豆たんぱ白 醸造酢 酵母エキス ポリリン酸Na ソルビトール(バラ科) アミノ酸等 キサンタンガム(増粘剤) トマト ぶどう糖果糖液糖 玉葱 香辛料 パイナップルビネガー

### \*豚肉コロッケ

\*じゃが芋 豚肉 玉葱 乾燥マッシュポテト 豚脂 パン粉(小麦 大豆) 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー デキストリン 還元水あめ でん粉 水 砂糖 食塩 香辛料 炭酸Ca ピロリン酸鉄 大豆油 シリコーン

お子様定食

原材料及び成分

\*竹輪磯辺天ぷら

\*魚肉すり身(たら、ぐち) でん粉  
食塩 醗酵調味料 砂糖 水  
植物油(大豆) アミノ酸等 キシ  
ロース 小麦粉 でん粉(小麦)  
着色料製剤 アオサ 大豆油  
シリコーン 膨張剤製剤

\*ブロッコリー

\*ブロッコリー

\*ブドウゼリー

\*砂糖 果糖ぶどう糖液糖 ブ  
ドウ果汁 水 乳酸Ca 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 クエン酸 クエン酸三  
ナトリウム 香料 クチナシ  
青色素 ベニコウジ色素 ク  
エン酸第一鉄ナトリウム

\*おにぎり

\*米 水 食塩

\*トマトケチャップ

\*トマト 砂糖 ぶどう糖果糖液  
糖 醸造酢(パイナップル) 食塩  
玉葱 香辛料

\*アレルギーの義務及び推奨表示合計 28 品目全てには対応できない場合があります。  
(重度な乳 大豆 小麦アレルギーには対応できません。御持参願います。)

\*献立の中には工場同生産ルートで乳 卵 小麦 甲殻類(えび、かに)  
軟体類を扱った製品を製造している場合があります。同ルートが不可の方  
は御連絡下さい

(3)

<お子さま定食>

\*果物（オレンジ バナナ リンゴ その他）野菜（トマト 玉葱 ジャがいも ナス その他）に対してアレルギーのある方は 生そのものが不可なのか、加熱 熟成などの処理があれば食事可能なのか、ご連絡ください。

\*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 人参等成分が入っています。

\*献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

\*揚げ物で使用している油は、卵、エビ等甲殻類 イカ、タコなどの軟体類、乳製品、ごま等含んだ食品も揚ている油です。アレルギーに該当される方は油を代えさせていただきます。

\*貝類（アサリ ハマグリ等）アレルギーに対応できない場合があります。

\*アレルギーの症状によりメニューを変更させていただきます。

\*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、使い捨ての容器を使用させて頂く場合があります。（弁当用容器）ただし、コップは今までと同じ器を使わせて頂きます。