

**イ** 食物アレルギー対応 献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、20品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・鮭・牛肉・くるみ・カシュナッツ・ゴマ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ]は使用していません。

	献立	原材料
朝	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	鰯の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・V.C・水
	肉団子シャリビアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白(大豆)パン粉(小麦)粉末状大豆たん白・砂糖・醤油(小麦・大豆)野菜エキス調味料(小麦・大豆・豚肉)香辛料(小麦)チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉[ソース]玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)みりん・醸造酢(小麦)植物油脂(ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー)おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム(にがり)
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鯉エキス・砂糖・アミノ酸等【辛子】食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	鉄分いっぱいひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚(大豆)蒟蒻・醤油(小麦・大豆)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料(アミノ酸)
食	味噌汁	当日の朝食と同じ具[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鯉節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	オレンジ	オレンジ
昼	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	白身魚チリソース	白糸鱈・クロレアエキス・pH調整剤[衣]でん粉[ルー]トマトケチャップ・酒・砂糖・豆板醤・生姜・醸造酢(小麦)食塩・濃縮ガラスープ・植物油脂・加工でん粉・アミノ酸等・原材料の一部に大豆・鶏肉・豚肉含む
	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・キクラゲ[オイスターソース]砂糖・かきエキス・たん白加水分解物(大豆)食塩・でん粉・昆布エキス・アミノ酸等・酒精・カラメル色素・水
	オクラ煮	おくら・おかか・醤油(小麦・大豆)酒・ミリン
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鯉節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	温野菜サラダ	温野菜:ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
食	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
	麦茶	大麦・飲用海洋深層水・麦芽・ビタミンC
夕	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	豆腐ハンバーグおろしソース	豆腐(大豆)魚肉すり身・鶏肉・大豆油・玉ねぎ・蓮根・人参・山芋・青ネギ・砂糖・粉末状植物たん白(大豆)でん粉・食塩・香辛料・風味調味料(かつお)加工でん粉・トレハロース・アミノ酸等・水)[ソース]大根・醤油(大豆・小麦)・アミノ酸液(大豆)砂糖・水飴・リンゴ酢・みりん・玉葱・鯉エキス(大豆)食塩・香辛料(小麦)加工でん粉(トウモロコシ)調味料(アミノ酸等)キサンタンガム・香料・カラメル色素・香辛料抽出物
	筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆を含む
	和風スパゲティ	[麺]スパゲティ(デュラム小麦のセモリナ)[具・ソース]パプリカ・キャベツ・玉ねぎ・玉葱・薄口醤油(小麦・大豆)・食塩・胡椒・味の素
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂(大豆)食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	生野菜サラダ	レタス・キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鯉節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	オレンジゼリー	オレンジ果汁・砂糖・水・ゲル化剤・ビタミンC・クエン酸鉄・香料

■ドレッシングは、全8種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂内にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立・代替食のお持込や一部差し替え食をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をFAXにてお送り下さい。折返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、初期油対応・コンタミンやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

☐ 食物アレルギー対応献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、19品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・牛肉・くるみ・カシュナッツ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ・山芋]は使用していません。

	献立	原材料
朝	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	肉団子甘酢あえ	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油(小麦・大豆)粒状植物性たん白(大豆)パン粉(小麦)イヌリン・醸造酢(小麦)チキンエキス(小麦・ごま・大豆・鶏肉)粉末状植物性たん白(大豆)植物油(ごま)食塩・香辛料・加工でん粉・増粘剤・クエン酸・水・なたね油
	野菜炒め	キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・豚肉・薄口醤油(大豆・小麦)・塩・胡椒
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム(にがり)
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等[辛子]食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	おくら煮	おくら・おかか・醤油(小麦・大豆)酒・ミリン
食	味噌汁	当日の朝食と同じ具[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	マスカットゼリー	糖類(砂糖・ぶどう糖)寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na
昼	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	チキングリル	鶏肉・塩・胡椒・植物油(大豆)
	ナポリタン	スパゲティ(デュラム小麦のセモリナ)パプリカ・玉ねぎ・トマトケチャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)ウスターソース(醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・玉葱・トマト・リンゴエキス・オイスターエキス・カラメル色素・アミノ酸)食塩・胡椒・オリブオイル
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂(大豆)食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	温野菜サラダ	温野菜:ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
食	オレンジ	オレンジ
	リンゴジュース	リンゴ・香料
	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
夕	鶏の照り焼き	鶏肉・醤油(小麦・大豆)砂糖・酒・みりん
	野菜グリルオニオンソース	ズッキーニ・さつま芋・赤パプリカ・レンコン・ヤングコーン・ブロッコリー[ソース]砂糖・玉ねぎ・醤油(小麦・大豆)アミノ酸液(大豆)リンゴパルプ・果糖ぶどう糖液糖・乾燥玉ねぎ・還元水あめ・オニオンソテー・鰹節エキス(小麦)レモン果汁・でん粉・食塩・発酵調味料・醸造酢(リンゴ)柚果汁・蛋白加水分解物(小麦)大豆油・生姜・昆布エキス・カラメル色素・酸化防止剤・キサンタンガム・水
	塩焼きそば	キャベツ・豚肉・人参・玉ねぎ・もやし・パプリカ[麺]小麦粉・植物油脂・食塩・グリシン・かんすい・乳化剤・クチナシ色素・保存料(しらこたん白/鮭由来)水[ソース]ぶどう糖果糖液糖・食塩・醸造酢・肉エキス(鶏肉・豚肉)たん白加水分解物(豚肉)香辛料・にんにく粉末・玉ねぎ粉末・水・増粘剤・アミノ酸等
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・醸造酢・さくらげ・にんじん・若布・ごま油・食塩・ごま・ジンジャーペースト・アミノ酸等・キサンタンガム・酵素(大豆)
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
食	青りんごゼリー	リンゴ果汁(濃縮還元)砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素

■ドレッシングは、全8種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂内にも掲示してあります。

※代替食のお持込や一部除去や差し替え食をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

## ハ 食物アレルギー献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、18品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・くるみ・カシュナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・オレンジ・桃・まつたけ・山芋]は使用していません。

	献立	原材料
朝	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	肉団子シャリピアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白(大豆)パン粉(小麦)粉末状大豆たん白・砂糖・醤油(小麦・大豆)野菜エキス調味料(小麦・大豆・豚肉)香辛料(小麦)チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉[ソース]玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)みりん・醸造酢(小麦)植物油脂(ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー)おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム(にがり)
	大豆を摂ろう 納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・加糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等[辛子]食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	さつまももレモン煮	さつま芋・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ)レモン果汁・醸造酢・食塩・グリシン・加工でん粉・香料・清水
食	味噌汁	当日の朝食と同じ具[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	青りんごゼリー	リンゴ果汁(濃縮還元)砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素
	ご飯(千葉県産)	[ご飯]千葉県産こしひかり
昼	カレー	玉葱・馬鈴薯・人参・牛肉・植物油脂・じゃが芋ペースト・コンソメパウダー(鶏肉)でん粉・チキンエキス・米粉・チャツネ(バナナ・リンゴ)果糖ぶどう糖液糖・カレー粉(大豆)南瓜ペースト・砂糖・トマトケチャップ(リンゴ)トマトペースト・はちみつ・食塩・香辛料・水
	福神漬け	大根・茄子・胡瓜・しそ・ゴマ・唐辛子・砂糖・醤油(小麦・大豆)ぶどう糖果糖液糖・アミノ酸・酸味料・清精・ステビア・ソルビン酸K
	おかず豆	大豆・昆布・砂糖・還元水あめ・醤油(小麦・大豆)食塩・鰹だし・水・環状オリゴ糖
	温野菜サラダ	温野菜:ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用料・香料
食	麦茶	大麦・飲用海洋深層水・麦芽・ビタミンC
夕	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	牛丼	牛肉・玉葱・白滝・醤油(小麦・大豆)みりん・酒・砂糖
	筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆を含む
	冷奴	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム(にがり)
	ひじきサラダ	蓮根・ひじき・醤油(小麦・大豆)大豆・人参・砂糖・胡麻・鰹節・醸造酢(りんご)グリシン・アミノ酸・加工でん粉・キサンタンガム・水
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ 味噌汁[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉 ※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	マスカットゼリー	糖類(砂糖・ぶどう糖)寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na

■ドレッシングは、全8種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂内にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立・代替食のお持込や一部差し替え食をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温め

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いいため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、初期油対応・コンタミンやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。