

# 学生用カツカレー成分表(通常レシピ)

2024/1/24版

種別	成分	カレールー	トンカツ(皿)	トンカツソース	わかめスープ	福神漬け
特定原材料	えび					
	かに					
	くるみ					
	小麦	●	●	●	●(醤油)	●
	そば					
	卵		●(加工)			
	乳成分	●	●			
	落花生					
上記に準ずるもの	アーモンド					
	あわび					
	いか					
	いくら					
	オレンジ					
	カシューナッツ					
	キウイフルーツ					
	牛肉	●				
	ごま					●
	さけ					
	さば					
	大豆	●	●	●	●(醤油)	●
	鶏肉	●				
	バナナ	●(加熱済)				
	豚肉	●	●			
	まつたけ					
	もも					
	やまいも					
	りんご	●(加熱済)		●(加熱済)		
	ゼラチン	●				
その他	トマト	●		●		
	タマネギ	●		●		
	しょうが	●				●
		チャツネ ウスターソース マーガリン チキンエキス ニンニク ビーフエキス カレー粉 コショウ クミン シナモン コリアンダー	キャベツ	プルーン レモン にんじん 醸造酢	わかめ かつおぶし 醤油 日本酒	だいこん きゅうり なす

## ■代替メニューをご希望の場合

添付のアレルギー確認書に、名前、クラス、班、性別と、食材別のアレルギーのレベル

(生、加熱、成分のどれが食べられないのか)をご記入いただき、7日前までに書面にてご連絡下さい。

割烹 三州家

割烹三州家  
東京都墨田区本所4-17-3  
TEL 03-3622-1230  
FAX 03-3624-7258

E-mail info@sansyu-ya.co.jp  
https://sansyu-ya.co.jp/

## ■アレルギー確認書

学校名			
組	性別	班	名前

食べられないものに×、食べられるものに○をつけて下さい。

食材	生	加熱	成分	備考
(例) タマゴ	×	○	○	

- ・生、加熱、成分などの詳細が記載されていない場合、再提出していただく場合があります。
- ・組や性別が記載されていない場合、先生近隣に配膳します。当日の配置換えはお客様にお任せします。

## ■判断に迷う記載にご注意！

- ・「りんご」などのフルーツ系のアレルギーをお持ちのかた、加熱されたものもだめですか？  
→カレールーやトンカツソースの成分に含まれていますが、加熱済みです。
- ・「卵」は、生はもちろんのこと、加熱されたものでもだめですか？  
→トンカツの衣に使用されているため、加熱済みです。

## ■旧版との相違点

- 2021年10月21日版 ・「福神漬け」の成分に「しょうが」を追加
- 2022年05月07日版 ・「カレールー」「トンカツソース」の「りんご」「バナナ」に「加熱済」という備考を追加
- 2023年10月21日版 ・アレルギー確認書のフォーマットを変更
- 2024年1月24日版 ・種別を2023年3月29日版に改正

割烹 三州家

割烹三州家  
東京都墨田区本所4-17-3  
TEL 03-3622-1230  
FAX 03-3624-7258

E-mail [info@sansyu-ya.co.jp](mailto:info@sansyu-ya.co.jp)  
<https://sansyu-ya.co.jp/>