

学生用カツカレー成分表(通常レシピ)

2026/1/7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	エビフライ (オプション)
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  
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(団体名)			
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。
- ・空中飛散・微量混入などを完全に防止することは困難なため、コンタミネーション不可には対応できません。
- ・組や性別が記載されていない場合、先生近隣や下座に配膳します。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

2023年10月21日版  
2024年1月24日版  
2026年1月7日版

アレルギー確認書のフォーマットを変更  
種別を2023年3月29日版に改正  
学生用カツカレー＋エビフライの場合を追加

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/>