

学生用弁当成分表(通常レシピ)

2026/1/7版

| | | | |
|----------|--|---------------------------------------|----------------------|
| | | | |
| 特定原材料 | えび | ● | エビフライ |
| | かに | | |
| | くるみ | | |
| | 小麦 | ● | 揚物、デミグラスソース、ウインナー |
| | そば | | |
| | 卵 | ● | プリン、揚物 |
| | 乳成分 | ● | プリン |
| | 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 | ● | デミグラスソース |
| | ごま | | |
| | さけ | | |
| | さば | | |
| | 大豆 | ● | 揚物、ハンバーグ、デミグラスソース |
| | 鶏肉 | ● | チキンカツ、ハンバーグ |
| | バナナ | | |
| | 豚肉 | ● | ハンバーグ、ウインナー、デミグラスソース |
| | まつたけ | | |
| | もも | | |
| | やまいも | | |
| | りんご | ● | ソース |
| | ゼラチン | | |
| その他 | トマト | ● | ハンバーグ、デミグラスソース、ソース |
| | タマネギ | ● | ハンバーグ、デミグラスソース、ソース |
| その他 | キャベツ パセリ グレープフルーツ ダイコン ジャガイモ シソ タマネギ | ソース ・プルーン ・レモン ・にんじん ・醸造酢 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

■代替え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(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、加熱されたものもダメですか？
→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、加熱されたものもダメですか？
→揚物の衣やプリンに使用されているため、加熱済みです。

■旧版との相違点

2019年10月30日版
2023年10月21日版
2024年1月24日版
2026年1月7日版

- ・「ソース」の成分に「醸造酢」を追加
- ・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
- ・コンタミネーションについての記載



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/>