

学生用弁当成分表(通常レシピ)

2026/9/21

特定原材料	えび	●	エビフライ
	かに		
	くるみ		
	小麦	●	チキンカツ、エビフライ、デミグラスソース、ウインナー
	そば		
	卵	●	プリン、チキンカツ、エビフライ
	乳成分	●	プリン、チキンカツ、エビフライ
	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	●	チキンカツ、エビフライ、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
	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？
→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？
→揚げ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 | ・「ソース」の成分に「醸造酢」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 |
| 2026年1月7日版 | ・コンタミネーションについての記載 |
| 2026年9月17日版 | ・乳成分にチキンカツ、エビフライを追加 |

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
<https://sansyu-ya.co.jp/>