

修学旅行用メニュー食材成分一覧

★アレルギー対応メニュー

ご 夕 食	メニュー食材	成分	調理法
生野菜添え メイン皿	エビフライ (タルタルソースは不使用)	小麦粉、パン粉、でん粉、卵粉、大豆蛋白、 砂糖、食塩、植物油	油(大豆白絞油)で 揚げる
	★白身魚フライ	白身魚、小麦粉、パン粉、植物油、食塩、胡椒	
	★照焼チキン	鶏肉、でん粉、大豆油、砂糖、味醂、食塩、 粉末酢、醤油、粉末状大豆蛋白、大豆蛋白 加水分解物、ポリリン酸Na、カラメル色素、 アミノ酸等、香辛料抽出物、増粘剤(グアー) 甘味料(ステビア)、その他小麦由来	
刺身(三種盛り)	マグロ、サーモン、イカ		
	★野菜炒め	野菜、植物油、塩、胡椒、醤油	油で炒める
パスタのミート ソースがけ	ミートソース	玉葱、トマトペースト、人参、牛肉、小麦粉、 砂糖、牛脂、小麦粉、食塩、植物性蛋白、 ビーフェキス香辛料、調味料としてアミノ酸 等 原材料一部に大豆・ゼラチンを含む	パスタを食塩入り の湯で茹で、オリ ブ油、ミートソース を炒め、からめる
	ファルファーレ(リボン型パスタ)	デュラム小麦のセモリナ	
蒸し物	焼売	鶏肉、玉葱、キャベツ、パン粉、でん粉、豚 脂、粒状大豆蛋白、砂糖、食塩、醤油、トマ トケチャップ、ゴマ油、チキンエキス、小麦 粉、チキンエキス、菜種油、大豆粉、調味料 としてアミノ酸等、乳成分由来原材料を含む (卵白は不使用)	
焼き物	海老鬼瓦焼き	海老、味醂、醤油、糖分、カラメル色素、 キサンタン	
柿の葉寿司	しめ鯖		しめ鯖をご飯とにぎ り、柿の葉で巻いた もの
	ご飯	調味酢、アミノ酸、PH調整剤、香料	
	柿の葉		
すき焼き	牛肉		
	白菜		
	白葱		
	玉葱		
	椎茸		
	人参		
	豆腐		
	卵		
割り下	砂糖、味醂、酒、醤油		
デザート	みかんクレープ	豆乳、砂糖、加工油脂、米粉、みかんシラッ プづけ、温州みかん果汁、水あめ植物油、 調整豆乳粉末、ぶどう糖果糖液糖、麦芽 糖、レモン果汁、水、加工デンプン、増粘剤 (カードラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖 類)、安定剤(増粘多糖類)、香料、凝固剤、 酸味料、メタリン酸Na、カラメル色素、ペ ーキングパウダー、ピロリン酸第二鉄、カロチ	
	★ピーチゼリー	白桃シラップづけ、もも果汁、砂糖、ぶどう 糖果糖液糖、水溶性食物繊維、酸味料、ゲ ル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、乳酸Ca、 香料、ph調整剤、クエン酸鉄Na	
	★青りんごゼリー	リンゴ果汁、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂 糖、ぶどう糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタ ミンC、クエン酸鉄Na、香料着色料、(クチ ナシ、ビタミンB2)	
	★プリン	水あめ、果糖練乳、鶏卵、ぶどう糖、ショ ートニング、脱脂粉乳、砂糖、ミルクCa、食 塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、着色料(カラメ ル、ビタミンB2、カロチン)、乳化剤、香料	
味噌汁	白菜 ワカメ	米味噌(大豆、米、食塩、昆布だし、鰹節エキス、かつおぶし粉末、むろあじ ぶし粉末、酒糟、調味料(アミノ酸等)、スモークフレーバー)、かつおだしの素	
ご飯	白飯		
麦茶			

修学旅行用メニュー食材成分一覧

ご 朝 食	メニュー食材	成分	調理法
朝食プレート	コロッケ	ばれいしょ、人参、牛肉、砂糖、食塩、牛脂、小麦粉、植物性蛋白、ビーフエキス、香辛料、調味料としてアミノ酸等、その他乳成分由来原材料含む	
	★ハッシュドポテト	ジャガイモ、植物油脂、食塩、コーンフラワー、玉ねぎ、ぶどう糖、ピロリン酸Na	
	ハム	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖、ブドウ糖)、大豆蛋白、乳蛋白、卵蛋白、ポークエキス、食塩、蛋白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、ガゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチノール色素	
	オムレツ	鶏卵、砂糖、大豆油、菜種油、食塩、米粉/加工澱粉、乳化剤、カロチン色素、(一部に卵・大豆を含む)	
	バジルパスタ	デュラム小麦のセモリナ、バジル粉、オリーブ油	
	サニーレタス		
	トマト		
	パイナップル オレンジ		
パン	バターロール(ヤマザキ製)		
	ジャム	イチゴ、リンゴ、水飴、砂糖、酸味料、香料、ペクチン(ゲル化剤)	
	マーガリン	植物性油脂、食塩、生クリーム、チーズ、脱脂粉乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)	
お飲み物	オレンジジュース・珈琲・紅茶		