

# 平成29年 『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

平成29年3月26日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 夕食 (主菜選択メニュー)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立	原材料・調味料等	アレルギー
A 牛すき焼き	牛肉	牛肉
	ねぎ	
	白菜	
	白滝	
	醤油 (本醸造)、砂糖、水あめ、かきエキス、食塩、野菜エキス、昆布エキス、アルコール、調味料 (アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)	小麦、大豆
B 和風ハンバーグ	食肉 (牛肉・豚肉)、玉ねぎ、にんにく、つなぎ (パン粉・でん粉・小麦粉加工品・卵白粉・乳たん白)、豚脂、ゼラチン 粒状植物性たん白、食塩、砂糖、野菜フィヨンパウダー、ビーフエキス、ポークエキス、香味油、香辛料、醤油 ウスターソース、ワイン、たん白加水分解物、植物油、加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、焼成Ca、 着色料(カラメル・紅麹)、 (原材料の一部に乳成分、ゼラチンを含む)	小麦、大豆、乳 卵、牛肉、豚肉 ゼラチン
	馬鈴しょ (揚げ)、植物油、ぶどう糖	
	人参	
	グリーンピース	
	おろしたれ 玉ねぎ、にんにく、醤油、醸造酢、アミノ酸、砂糖、りんご、発酵調味料、りんご酢、ごま油、白ごま、 香辛料、食塩、カラメル色素 (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、りんご ごま
C ビーフシチュー	玉ねぎ、マッシュルーム、牛肉、トマトペースト、グリーンピース、牛脂豚脂混合油、小麦粉、砂糖、ビーフエキス、食塩 マディラワイン加塩品、ゼラチン、ガーリックペースト、仔牛のフォン、酵母エキス、調味油、フィヨン 調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤 (キサンタンガム)、香料、酸味料、香辛料抽出物	小麦、大豆、乳 牛肉、豚肉、鶏肉 ゼラチン
D 豚生姜焼き	豚肉	豚肉
	もやし	
	人参	
	キャベツ	
	ピーマン	
	醤油、砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、しょうが、食塩、魚醤、りんご果汁、レモン果汁 香辛料、酒精、調味料 (アミノ酸)、 (原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、りんご
E 牛陶板焼き	牛肉	牛肉
	人参	
	馬鈴しょ (揚げ)、植物油、ぶどう糖	
	グリーンピース	
	焼肉のたれ 醤油、アミノ酸液、砂糖、りんご、発酵調味料、りんご酢、ごま油、にんにく、白ごま 香辛料、食塩、カラメル色素、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、りんご ごま

# 平成29年 『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

平成29年3月26日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 夕食 (和食コース)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
洋皿	鶏の唐揚げ	鶏肉、でん粉、醤油、生姜、食塩、大豆、小麦、小麦蛋白、米、ぶどう糖、馬鈴しょ、アルコール、シリコーン	小麦、大豆、鶏肉
	レモン	レモン	
	スパゲッティ ナポリタン	めん(デュラム小麦のセモリナ)、植物油脂(菜種)、糖類(とうもろこし)、たん白加水分解物、 トマトペースト、トマトケチャップ、濃厚ソース(りんご・大豆)、オニオンエキス、食塩、 調味料(アミノ酸)、着色料(β-カロチン・カラメル・パプリカ色素)、酸味料、水	小麦、大豆 りんご
	温キャベツ	キャベツ、食塩	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
焼物	白身魚の西京焼き	さわら、味噌、食塩、砂糖、水あめ、みりん、酒、調味料(アミノ酸等)	大豆、米
	みかん牛乳	みかん、砂糖、クエン酸、メルチセルローズ、エバミルク、寒天	乳、オレンジ
	ゆばの佃煮	国産大豆(遺伝子組み換えでない)、醤油、砂糖、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む) ごま、一味唐辛子	小麦、大豆、ごま
煮物	たぐり湯波の煮物	水菜、醤油(本醸造)、大豆(遺伝子組み換えでない)食用大豆油、調味料(アミノ酸等)、食塩、かつお節、 さばぶし、にぼし、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合醸造)、砂糖、たん白加水分解物、 調味料(アミノ酸等)、えのき、片栗粉(加工馬鈴しょでん粉)、酒精(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、さば
鉢物	玉子豆腐	鶏卵、大豆、食塩、みりん、発酵調味料、かつお節、清酒、白しょうゆ(混合醸造)、さばぶし、にぼし、 砂糖、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酒精(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、卵 さば
	茶ソーメン	小麦粉、抹茶、食塩、みりん、発酵調味料、かつお節、清酒、白醤油(混合醸造)、さば節、煮干し、砂糖、 たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素、 酒精(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、さば
汁椀	わかめ汁	わかめ 大豆、米、食塩、かつお、ふし粉末(国産)、かつおエキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆、小麦
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	みかんゼリー	(選択) オレンジ果汁、みかん果汁、ブドウ糖果糖液糖、粉あめ、グラニュー糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、 ビタミンC、酸味料、水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁、ブドウ糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、 酸味料、香料、ビタミンC、水	

# 平成29年 『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

平成29年3月26日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

## 夕食 (洋食コース)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
メイン	エビフライ	エビ、パン粉、小麦粉、重曹、砂糖、食塩、全卵、大豆粉、でん粉、植物性油脂、イーストフード、着色料(アナトー)、増粘剤(グアーガム)、加工でん粉、膨張剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、卵 えび、乳
	ホタテ風味フライ	魚肉すり身(たら)、でん粉、ホタテペースト、食塩、発酵調味料、砂糖、ホタテエキス調味料、調味料(アミノ酸等)、香料、水、パン粉、バターミックス(小麦粉、コーングリッジ、米粉、加工でん粉)、打ち粉(加工でん粉)	小麦、大豆
	温キャベツ	キャベツ、食塩	
	レモン	レモン	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
サラダ	湯波こんにゃく	こんにゃく粉、大豆粉、でん粉、水酸化カルシウム	大豆
	サラダ	水菜、人参	
	わかめ	わかめ、食塩	
	しそドレッシング	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、酒精、たん白加水分解物、ほたてエキス、梅肉調味料(アミノ酸等)、りんご、レモン果汁、酸味料、かつお節エキス、野菜エキス、オニオンエキス、香料、香辛料抽出物、青じそ、水(原材料の一部に小麦・大豆・鶏・豚・ゼラチンを含む)	小麦、大豆 豚肉、鶏肉 りんご、ゼラチン
洋皿	かにグラタン	マカロニ、小麦粉、マーガリン、魚肉すり身(たら)、たまねぎ、牛乳、加糖脱脂粉乳、紅ズワイかに肉、ベーコン、全卵、チーズ、コンソメ、錦糸卵、でん粉、卵白、砂糖、食塩、たん白加水分解物、発酵調味料、ホタテエキス、パプリカ粉末、白こしょう、乾燥パセリ、植物油脂、畜肉エキス、乳糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、アナトー、ラック)、水	小麦、大豆、卵 乳、かに、ゼラチン 鶏肉、豚肉
	アスパラ	グリーンアスパラガス	
	マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、砂糖類(水あめ・砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、清水、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、卵
スープ	コンソメスープ	乳糖、食塩、鶏肉、玉ねぎ、人参、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、酵母エキス発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	乳、小麦、大豆 鶏肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	みかんゼリー	(選択) オレンジ果汁、みかん果汁、ブドウ糖果糖液糖、粉あめ、グラニュー糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、ビタミンC、酸味料、水	オレンジ
	ぶどうゼリー	(選択) ぶどう果汁、ブドウ糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、水	

平成29年

## 『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (春・夏)

平成29年3月26日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 朝食 (和食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板焼	スクランブルエッグ	鶏卵、牛乳、植物油脂、クリーム、バター、食塩、でん粉発酵調味料、砂糖、香料、加工でん粉、増粘多糖類、カロチノイド色素、トレハロース、水	卵、乳、大豆
	バター	食用植物油脂、食用精製加工油脂、粉乳、食塩、乳化剤、香料、着色料(カロテン) (原材料の一部に大豆を含む)	乳、大豆
	ほうれん草	ほうれん草	
洋皿	ロースハム	豚ロース肉、糖類(水あめ・砂糖・乳糖)、大豆たん白、乳たん白、還元水あめ、卵たん白、食塩、酵母エキス、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、コチニール色素 酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、くん液、香辛料抽出物、たん白加水分解物	乳、卵、大豆、豚肉
	温キャベツ	キャベツ、食塩	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
煮物	肉じゃが	じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)、豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、昆布エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦を含む)	大豆、豚肉、米
焼物	焼魚	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	切り昆布	昆布、醤油、水飴、砂糖、ごま、みりん、醸造酢、食塩、ソルビット、着色料(カラメル色素)、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K) (原材料の一部に大豆・小麦・ごまを含む)	小麦、大豆 ごま
	焼き海苔	乾海苔、昆布、味付調味液《砂糖・醤油・食塩・水飴・醸造調味料・エキス(海老、酵母、魚介)削り節・調味料(アミノ酸等)・香辛料・水》、甘味料(ステビア)	小麦、大豆 えび
味噌汁	味噌汁	大豆、米、食塩、かつお、ふし粉末(国産)、かつおエキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ヨーグルト	乳製品、砂糖、デキストリン、乳たんぱく、寒天、ミルクカルシウム、安定剤(加工でん粉・ペクチン) ピロリン酸鉄、香料、ビタミンD、乳酸菌	乳

平成29年

## 『日光修学旅行』共通献立 原材料表

(春・夏)

平成29年3月26日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 朝食 (洋食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板焼	目玉焼き	卵	卵
	ベーコン	豚バラ肉、糖類(水あめ・乳糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、還元水あめ、大豆たん白、粉末油脂、たん白加水分解物、酵母エキス、かつおエキス、リン酸塩(Na)、カゼインNa、pH調整剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素	豚肉、大豆乳、卵
洋皿	ウインナー (茹でる)	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、大豆たん白、糖類(砂糖、ぶどう糖、乳糖)、粗ゼラチン、香辛料調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(抽出ビタミンE・ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	豚肉、大豆、乳、ゼラチン
	温キャベツ	キャベツ、食塩	
	ポテトサラダ	馬鈴薯(遺伝子組換えでないもの)、玉ねぎ、にんじん、半固体状ドレッシング、砂糖、食塩、醸造酢グリーンピース、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酵素、清水	小麦、大豆乳、卵
	ブロッコリー	ブロッコリー	
スープ	コーンポタージュ	コーン、脱脂粉乳、小麦粉、砂糖、植物油(菜種)、食塩、調味料(アミノ酸)、全粉乳、加工でん粉カロチン色素、ショートニング、イースト、イーストフード、酸化防止剤(ビタミンE)	小麦、乳
パン	ロールパン	小麦粉、糖類、バター、卵、脱脂粉乳、パン酵母、植物油、食塩、発酵風味料、植物性たん白、乳化剤、加工でん粉、糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)、香料、イーストフード、VC (原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、乳卵
	ジャム	砂糖、水飴、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、水	
	マーガリン	植物油、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳、乳化剤、香料、カロチノイド色素、水 (原材料の一部に大豆を含む)	乳、大豆
デザート	ヨーグルト	乳製品、砂糖、デキストリン、乳たんぱく、寒天、ミルクカルシウム、安定剤(加工でん粉・ペクチン)、ピロリン酸鉄、香料、ビタミンD、乳酸菌	乳
ドリンク	オレンジジュース	(選択) オレンジ果汁、香料	オレンジ
	牛乳	生乳	乳