

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)  
夕食(鍋選択)

献立	原材料・調味料等	アレルギー
牛すき焼き	牛肉	牛肉
	ネギ	
	白滝(蒟蒻芋製粉・カジメ粉)	
	白菜	
	濃口しょう油・かつおだし・みりん・砂糖 ※卵の付け合せはございません。	小麦・大豆
和風ハンバーグ	ハンバーグ(食肉「牛肉・豚肉」・玉ねぎ・にんにく・パン粉・大豆粉・小麦粉・卵・豚脂・植物たん白・ゼラチン・砂糖 食塩・野菜ブイヨン・ビーフブイヨン・香辛料・調味料「アミノ酸」・カラメル色素)	小麦・乳・卵・大豆・牛肉 豚肉・ゼラチン
	人参	
	ポテト(ばれいしょ・植物油)	大豆
	グリーンピース	
	おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・醤油・醸造酢)	小麦・大豆
ビーフシチュー	ビーフシチュー(牛肉・玉ねぎ・マッシュルーム・トマトペースト・牛脂豚脂混合油・小麦粉・砂糖・ビーフエキス 食塩・ブイヨン・マディラワイン食塩品・ゼラチン・ガーリックペースト・仔牛のフォン・酵母エキス・調味料)	小麦・乳・大豆・牛肉 豚肉・鶏肉・ゼラチン
	グリーンピース	
	調味料(アミノ酸)・カラメル色素・増粘剤・香料・酸味料・香辛料抽出物	
豚生姜焼き	豚肉	豚肉
	もやし	
	ピーマン	
	キャベツ	
	人参	
	生姜焼きのたれ	小麦・大豆・リンゴ
牛陶板焼き	牛肉	牛肉
	人参	
	ポテト(ばれいしょ・植物油)	大豆
	グリーンピース	
	おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・しょうゆ・酢)	小麦・大豆

【ご注意】

- アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示20品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン)、及び「ごま」「カシューナッツ」の計27品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
洋 皿	鶏の唐揚げ	鶏肉 片栗粉・しょうゆ・生姜・にんにく・塩胡椒 揚げ油 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。	鶏肉 小麦・乳・大豆 大豆
	レモン		
	スパゲッティナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
焼 物	白身魚西京焼き	白糸だら・クロレアエキス 味噌・みりん・砂糖	大豆
	みかん牛乳	みかんシロップ漬(みかん・砂糖・クエン酸・メチルセルロース)・牛乳・砂糖・ゼラチン	乳・ゼラチン
	ゆばの佃煮	大豆・醤油・砂糖・調味料(アミノ酸)・ごま・一味唐辛子	小麦・大豆・ごま
煮 物	たぐり湯波	たぐり湯波 淡口しょう油・かつおだし・砂糖	大豆 小麦・大豆
	えのきあんかけ	えのき茸・醤油・水飴・蛋白加水分解物・砂糖・食塩	小麦・大豆
	青味	水菜	
温 物	玉子豆腐	卵 淡口しょう油・みりん・塩・かつおだし	卵 小麦・大豆
	茶そーめん	小麦粉・食塩・抹茶	小麦
	だしつゆ	しょうゆ・食塩・かつお・昆布・調味料(アミノ酸)	小麦・大豆
止 椀	わかめ汁	湯通し塩蔵わかめ 味噌・かつおだし・和風調味料	乳・大豆
ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザ ート	みかんゼリー	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・香料・ビタミンC・酸味料・水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ブドウ糖果糖液糖・ぶどう果汁・グラニュー糖・ポリデキストロース・ゲル化剤・香料・ビタミンC・酸味料・水	

【ご注意】

- アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示20品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・桃・山羊・リンゴ・ゼラチン)、及び「ごま」「カシューナッツ」の計27品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

夕食(洋食)

	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 揚げ油 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。	エビ 小麦・大豆 大豆
	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・発行調味料・砂糖・ホタテエキス調味料・アミノ酸・香料 パン粉・バターミックス・小麦粉・コーングリッツ・米粉・加工でん粉(打ち水)・水	小麦・大豆
	温キャベツ	キャベツ・塩	
	レモン	レモン	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
サラダ	湯波こんにやく	こんにやく粉・大豆粉・でん粉・水酸化カルシウム	大豆
	水菜	水菜	
	人参	人参	
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	しそドレッシング	果糖ぶどう糖液・醸造酢・醤油・食塩・たん白加水分解物・ホタテエキス・梅肉・調味料(アミノ酸) りんご・レモン果汁・酸味料・鰹節エキス・野菜エキス・香料・香辛料抽出物・青紫蘇・水	小麦・大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン
洋皿	カニグラタン	マカロニ・小麦粉・マーガリン・魚肉すり身(たら)・玉ねぎ・牛乳・加糖脱脂粉乳・紅ズワイガニ肉・ベーコン・卵 チーズ・コンソメ・錦糸卵・でん粉・卵白・砂糖・食塩・蛋白加水分解物・発酵調味料・ホタテエキス・パプリカ粉末 白胡椒・乾燥パセリ・植物油脂・ゼラチン・乳糖・加工でん粉・アミノ酸・着色料・水	小麦・乳・卵・カニ・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
	アスパラ	アスパラ・食塩	
	マヨネーズ(除去可)	食用植物油脂・卵黄・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・清水	大豆・卵・りんご
スープ	コンソメスープ	乳糖・食塩・鶏肉・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 粉末しょうゆ・オニオンパウダー・チキンエキス・香辛料・酸味料(アミノ酸)・カラメル色素 玉ねぎ・人参	小麦・乳・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	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・香料・ビタミンC・酸味料・水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ブドウ糖果糖液糖・ぶどう果汁・グラニュー糖・ポリデキストロース・ゲル化剤・香料・ビタミンC・酸味料・水	

【ご注意】

- アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示20品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・桃・山芋・りんご・ゼラチン)、及び「ごま」「カシューナッツ」の計27品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(和食)

	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・食用植物油脂・醸造酢・ゼラチン・食塩・乳たん白・砂糖・香辛料・加工デンプン・増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸)・香料・カロチノイド色素	小麦・乳・卵・大豆 ゼラチン
	ほうれん草	ほうれん草	
	バター	生乳・食用植物油脂・食塩・乳化剤・香料	乳・大豆
洋 皿	ロースハム	豚ロース肉・乳たん白・還元水あめ・卵たん白・糖類(水あめ・乳糖)・大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・酵母エキス 調味料(アミノ酸)・増粘多糖液・酸化防止剤・発色剤・香辛料抽出物	乳・卵・大豆・豚肉
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
煮 物	肉じゃが	じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・砂糖・人参・しょうゆ・みりん・砂糖・大豆油・食塩・発行調味料・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)・酸味料・増粘多糖類	小麦・大豆・豚肉
	焼魚	秋さけ・食塩	鮭
焼 物	切り昆布	昆布・しょうゆ・水あめ・砂糖・ごま・みりん・醸造酢・食塩	小麦・大豆・ごま
	焼き海苔	海苔	
味 噌 汁	かんぴょう	かんぴょう	
	生揚げ	大豆・凝固剤・大豆油 味噌・かつおだし・和風調味料	大豆 乳・大豆
ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デ ザ ー ト	ヨーグルト	生乳・乳製品・砂糖・乳糖・乳たんぱく質	乳

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示20品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ

豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン)、及び「ごま」「カシューナッツ」の計27品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
目 玉 焼	玉子	卵	卵
	ベーコン	豚バラ肉・乳たん白・乳糖・食塩・大豆たん白・卵たん白・粉末油脂・ポークエキス・トレハロース・調味料(アミノ酸) リン酸塩・カゼイン・酸化防止剤・発色剤・着色料	乳・卵・大豆・豚肉
洋 皿	ウインナー	豚肉・豚脂肪・小麦でん粉・大豆たん白・卵たん白・水飴・ブドウ糖・砂糖・食塩・香辛料・Ph調整剤・リン酸塩 カゼインNa(乳由来)・調味料(アミノ酸)・増粘剤・酸化防止剤・発色剤	小麦・乳・卵・大豆・豚肉
	温キャベツ	キャベツ・塩	
	ポテトサラダ	馬鈴薯・半固体状ドレッシング・人参・玉ねぎ・砂糖・食塩・醸造酢・香辛料・調味料(アミノ酸) 増粘多糖類・酵素・清水・グリーンピース ブロッコリー	小麦・乳・卵・大豆
ス ー プ	コーンポタージュ	スイートコーン・小麦粉・植物油(菜種油)・砂糖・食塩・脱脂粉乳・全粉乳・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・カロチン色 生乳	小麦・乳 乳
		クルトン(小麦粉・砂糖・ショートニング・イースト・食塩・加工でん粉・乳化剤・イーストフード・酸化防止剤 ビタミンE・ビタミンC)・清水	小麦・大豆
パ ン	ロールパン	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・植物油脂・パン酵母・食塩・発酵風味料・大豆たん白・乳化剤・キサンタン 香料・イーストフード・VC	小麦・乳・卵・大豆
	ジャム&マーガリン	いちごジャム(水あめ・砂糖・いちご・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料・清水) マーガリン(食用植物油脂・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・清水)	乳・大豆
デ ザ ー ト	ヨーグルト	生乳・乳製品・砂糖・乳糖・乳たんぱく質	乳
飲 物	オレンジジュース	オレンジ・香料	オレンジ
	牛乳	生乳	乳

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示20品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン)、及び「ごま」「カシューナッツ」の計27品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2018年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

調味料等

調味料	原材料	アレルギー
みりん マンジョウ本みりん	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
味噌 青源味噌	大豆・米・食塩・酒精	大豆
淡口しょう油 ヒガシマルうすくち	食塩、小麦、脱脂加工大豆・大豆、ぶどう糖・小麦たんぱく・米・アルコール	小麦・大豆
濃口しょう油 キッコウマン	大豆・小麦・食塩・アルコール	小麦・大豆
だし醤油 つゆ(にんべん)	しょうゆ・食塩・かつお・昆布・調味料(アミノ酸)	小麦・大豆
かつおだし 味街道日光パック	かつお節粉末(国産)・かつおエキス、調味料(アミノ酸等)	
和風調味料 ほんだし(味の素)	調味料(アミノ酸等)・食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原料(かつお節粉末・かつおエキス)・酵母エキス	乳
揚げ油 白絞油(昭和)	食用大豆油・シリコーン	大豆
マヨネーズ キューピーマイルド	食用植物油脂・卵黄・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・清水	大豆・卵・りんご
ケチャップ カゴメマトケチャップ	トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料	
ウスターソース ブルドック	りんご・トマト・たまねぎ・ブルーベリー・にんじん・醸造酢・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・たん白加水分解物 香辛料・カラメル色素	りんご・大豆
しそドレッシング ノンオイル青じそ(理研)	果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・醤油・食塩・たん白加水分解物・ホタテエキス・梅肉・調味料(アミノ酸) りんご・レモン果汁・酸味料・鰹節エキス・野菜エキス・香料・香辛料抽出物・青紫蘇・水	小麦・大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン
チキンコンソメ ARIAKEチキンコンソメ	ブドウ糖・食塩・シーズニングパウダー・たん白加水分解物・野菜エキスパウダー・香辛料	小麦・乳・大豆・鶏肉
おろしたれ 魔法のたれ	玉ねぎ・にんにく・しょうゆ(小麦・食塩・脱脂加工大豆・みりん・アルコール) 酢(小麦・酒粕・米・コーン・食塩 小麦・大豆・アルコール)	小麦・大豆
生姜焼きのたれ 生姜焼きのたれ(理研)	しょうゆ・砂糖・発酵調味料・たん白加水分解物・生姜・食塩・魚醤・りんご果汁・レモン果汁・香辛料 香辛料・酒類・調味料(アミノ酸)	小麦・大豆・りんご