

平成30年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

夕食 (一泊目)

【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、澱粉、醤油、生姜、食塩、大豆、小麦、小麦蛋白、米、ぶどう糖、アルコール、馬鈴しょ、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(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、デキストリン 砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、着色料(β-カロチン・カラメル)、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	スケソウダラ、味噌、食塩、大豆、米、酒精、び타민B2、砂糖	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、生乳、乳化剤(植物レシチン)、植物油、カゼインNa、香料	大豆、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、発酵調味料、植物油、ph調整剤	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、卵、大豆 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、酒精、ビタミンB2、かつお、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)	大豆、米
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(増粘多糖類)、香料、 ビタミンC、酸味料、水	オレンジ

平成30年

世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

夕食 (二泊目)

【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、食塩、大豆粉、でん粉、植物性油脂、イーストフード、粉末状大豆たんぱく着色料(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)バターミックス(VM520)、水	小麦、大豆、えび
	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)、カロチノイド色素	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	まるごとグラタン(コーン&ベーコン)	生乳、小麦粉、じゃがいも、マカロニ、とうもろこし、ベーコン、マーガリン、にんじん、ナチュラルチーズ食塩、ブイヨン、酵母エキス、砂糖、こしょう、パセリ、ローリエ、植物油(大豆・菜種、不分別)水卵殻カルシウム、香辛料抽出物	乳、小麦、卵、豚肉、大豆
	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、デキストリン、砂糖、チキン脂肪、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)	小麦、大豆、乳、鶏肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	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30年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

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 豚すき焼き	豚肉 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)	豚肉 小麦、大豆
B 和風ハンバーグ	食肉 (鶏肉・豚肉)、玉ねぎ、しょうが、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ (でん粉・粉末状植物性たん白・米粉) 難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母 香辛料 (一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む) 馬鈴薯 (揚げ)、植物油 にんじん 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、乳卵、牛肉、豚肉、ゼラチン 小麦、大豆、りんごごま
C 洋風ハンバーグ	食肉 (鶏肉・豚肉)、玉ねぎ、しょうが、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ (でん粉・粉末状植物性たん白・米粉) 難消化性デキストリン、ドロマイト、酵母エキス、トマトペースト、ポークエキス、砂糖、食塩、マスタード、パン酵母 香辛料 (一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む) ポテト (フライ) にんじん インゲン デミグラスソース チキンストック、玉ねぎ、ブラウンルー (小麦・バーム油)、トマト、赤ワイン、食用油脂、糖類、食塩、 たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、L-グルタミン酸ナトリウム、 5-リボヌクレオチド二ナトリウム (原材料の一部に、小麦・大豆・鶏・豚含む)	小麦、大豆、乳卵、牛肉、豚肉、ゼラチン 鶏肉、豚肉、小麦、大豆
D 陶板カツ煮	豚肉 たまねぎ 小麦粉、油脂、ブドウ糖、食塩、イースト、イーストフード、V.C、乳化剤、pH調整剤、パン粉 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) 、大豆しらしめ油	豚肉 小麦、大豆
E 豚陶板生姜焼き	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)	豚肉 小麦、大豆、りんご

平成30年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

朝食選択 (一泊目：㊦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	大豆、卵、乳
	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)	大豆、乳
	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	大豆、卵、乳、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、小麦
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	かんぴょう、生あげ・大豆油・凝固剤 大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、かつお、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)	米、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30年

世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

朝食選択 (二泊目: ㊦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	目玉焼き	鶏卵	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	ウィンナー (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	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
煮物	がんもどき	粉末状大豆たん白、植物油脂、大豆食物繊維、にんじん、粒状大豆たん白、ブドウ糖、加工でん粉、水	大豆
	水菜	水菜	
焼物	笹かま	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、米醗酵調味料、清酒、卵白、かつお節エキス、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)ソルビット(原材料の一部に小麦・卵・大豆を含む)	小麦、大豆、卵
	うずら豆の煮物	うずら豆、砂糖、食塩、水飴、ソルビット、保存料(ソルビン酸K)	
	しゅうまい	いとよりだい、えび、玉ねぎ、豚脂、パン粉、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、醤油、チキンスープ、発酵調味料、魚介エキス、小麦粉、加工でんぷん、ピロリン酸第二鉄	小麦、大豆、えび鶏肉、豚肉
味噌汁	なめこ汁	なめこ、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
	三つ葉	三つ葉	
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30年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成30年6月22日

ホテル ナチュラルガーデン日光

朝食選択 (一、二泊目：①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
目玉焼	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	
	ポテトサラゲ	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、食塩、調味料(アミノ酸)、でん粉、イースト、イーストフード、ショートニング、デキストリン、酵母エキス、酸化防止剤(ビタミンE)、チーズ、乳化剤、ビタミンC、増粘剤(グァーガム)、香料、食用油脂(牛肉を原材料の一部に含む)	小麦、大豆、乳、牛肉
パン	ロールパン	小麦粉、糖類、バター、卵、脱脂粉乳、パン酵母、植物油脂、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・キサントラン)、香料、イーストフード、V.C、白こしあん、(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	植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤、香料、カロチノイド色素、水、バターミルクパウダー(原材料の一部に大豆を含む)、酸化防止剤(ビタミンE)	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

平成30年 世田谷林間学園用 調味料

2018/6/22

調味料	原材料	アレルギー
みそ	大豆、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス、酒精、調味料（アミノ酸）	小麦、大豆
マヨネーズ	食用植物性油脂、卵黄、醸造酢、砂糖類（水あめ・砂糖）、食塩、調味料（アミノ酸）、香辛料、香辛料抽出物、原材料の一部に小麦・大豆を含む	小麦、卵、大豆
みりん	もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類	
酒	米、米麴、醸造アルコール	
淡口醤油	淡口醤油【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】 白醤油【小麦・食塩・脱脂加工大豆・アルコール】	小麦、大豆
濃口醤油	大豆、小麦、食塩、アルコール	小麦、大豆
かつお出しA	かつお節、さば節、いわし、食塩	さば
かつお出しB	醤油、かつお節、そうだ節、昆布魚介エキス、食塩、みりん、アルコール、調味料（アミノ酸）、酸味料	小麦、大豆、さば
和風調味料	調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖類（砂糖・乳糖）、酵母エキス、風味原材料（かつお節粉末・かつおエキス）	乳
味付塩胡椒	食塩、胡椒、砂糖、調味料（アミノ酸）	
揚げ油	大豆白絞油（大豆・シリコーン）	大豆
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	
タルタルソース	食用植物性油脂、ピクルス、卵、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、レモンジュースパウダー、酸味料、香辛料抽出物、香料、渭水	小麦、卵、大豆
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、かつお節エキス、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	乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、チキンファット、玉ねぎ、たん白加水分解物、チキンエキス、ビーフエキス、食用油脂酵母エキス、醤油、香辛料、人参、調味料（アミノ酸）、カラメル色素	小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉
デミグラスソース	チキンストック、玉ねぎ、ブラウンルー（小麦・パーム油）トマト、赤ワイン、食用油脂、糖類、食塩、蛋白加水分解物、香辛料、カラメル色素、L-グルタミン酸Na、5-リボスクレオドニNa	豚肉、鶏肉、小麦、大豆