

2019年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

平成31年3月31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、生姜、でん粉、醤油、にんにく、食塩、清酒、みりん、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、米粉、 植物油脂、全卵、パーム油、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、炭酸水素Na、グリシン、 ベーキングパウダー、カロチノイド色素、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、鶏肉を含む)	小麦、大豆、卵、 鶏肉、米
	レモン	レモン	
	スパゲッティ ナポリタン	トマトペースト、植物油脂、砂糖、玉ねぎ、食塩、ガーリックペースト、醤油、ウスターソース、香辛料、 ミルポワ、肉エキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素・カラメル)、酸味料、乳化剤、 甘味料(キシロース)、水(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	小麦、大豆、鶏肉、 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	
焼 物	白身魚の西京焼き	スケソウダラ、味噌、食塩、大豆、米、酒精、ビタミンB2、砂糖	大豆、米
	みかん牛乳	みかん、寒天、砂糖、クエン酸、メチルセルロース、生乳、脱脂濃縮乳、植物油脂、乳化剤、香料、 カゼインナトリウム、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)	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、一味唐辛子、白いりごま、発酵調味料、植物油、 (原材料の一部に小麦を含む)	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、かつおぶし、 かつおエキス、さばぶし、にぼし、みりん、発酵調味料、白しょうゆ(混合醸造)、砂糖、たん白加水分解物、 清酒、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、かつおぶし、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、かつおぶし、清酒、白醤油(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)、ベニバナ色素(黄色素・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(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、かつおふし粉末、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	(選択) オレンジ果汁、ブドウ糖果糖液糖、粉あめ、グラニュー糖、ゲル化剤製剤、香料製剤、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	

2019年

『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (春・夏)

平成31年3月31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、食塩、重曹、水、パン粉、小麦粉、植物性油脂、砂糖、酵母、着色料(アナトー)、イーストフード、パン粉、バターミックス、でん粉、植物性タンパク、ベーキングパウダー、グアーガム、調味料(アミノ酸等) 乳化剤、香辛料抽出物、打ち粉、加工でんぷん	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、香料、水、パン粉、小麦粉、コーングリッツ、米粉、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、香料、カロチノイド色素 (原材料の一部に大豆を含む)	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	こんにゃく精粉、大豆粉末、馬鈴しょでん粉、トレハロース、こんにゃく用凝固剤	小麦、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、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、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖、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	みかんゼリー	(選 択) オレンジ果汁、ブドウ糖果糖液糖、粉あめ、グラニュー糖、ゲル化剤製剤、香料製剤、ビタミンC、酸味料、水	オレンジ
	ぶどうゼリー		

2019年

『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (春・夏)

平成31年3月31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、野菜ブイヨンパウダー、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、植物油脂、加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、焼成Ca、 着色料(カラメル・紅麴)、(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、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、ブイヨン 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、ぶどう糖果糖液糖、玉ねぎ、植物性たん白加水分解物、しょうが、食塩、醸造酢、香辛料、酒精、調味料 (アミノ酸) 増粘剤(キサンタン)、アルコール (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
E 牛陶板焼き	牛肉	牛肉
	人参	
	馬鈴しょ、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

2019年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

平成31年3月31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、還元水あめ、食塩、でん粉発酵調味料、香辛料、加工でん粉、トレハロース、ピロリン酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素(原材料の一部に大豆を含む)	大豆、乳、卵
	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、乳たん白、還元水あめ、粉末状大豆たん白、卵たん白、食塩、糖類(水あめ・砂糖・乳糖)、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、増粘多糖類、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、香辛料抽出物	大豆、乳、卵、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)、玉ねぎ、豚肉、人参、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、砂糖、かつおエキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、食塩、酸味料、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦を含む)	小麦、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	かんぴょう、生あげ・大豆油・豆腐用凝固剤 大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、かつおふし粉末、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	ヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、乳たんぱく、乳酸菌、ビフィズス菌、水	乳

2019年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表

(春・夏)

平成31年3月31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	大豆、豚肉、乳、卵
洋皿	ウインナー (茹でる)	豚肉、豚脂肪、食塩、たん白加水分解物、糖類(砂糖、ぶどう糖)、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物 (原材料の一部に乳成分、豚肉を含む)	大豆、乳、豚肉
	温キャベツ	キャベツ、食塩	
	ポテトサラダ	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ドレッシング(植物油脂、砂糖、卵黄)、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵、りんごを含む)	卵、りんご
	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、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、香料、ショートニング、キシロース、イーストフード、ビタミンC、(原材料の一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆を含む)	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・キサンタン)、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、水あめ、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料	
	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 酸化防止剤(ビタミンE)(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、乳たんぱく、乳酸菌、ビフィズス菌、水、	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