

2019年

江東区日光移動教室 統一献立 原材料表

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 (1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	アレルゲン
主菜	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
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、	小麦、大豆、卵、鶏肉、米
		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)	
	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
ご飯デザート	栃木県産コシヒカリ	白米	
	みかんゼリー	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

2019年

江東区日光移動教室 統一献立 原材料表

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（2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	アレルゲン
主菜	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、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、香味油、香辛料、醤油、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
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	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

江東区日光移動教室 統一献立 原材料表

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（1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
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)	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、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(キサントガム) 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

江東区日光移動教室 統一献立 原材料表

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（2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
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、乳、卵、豚肉
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
飲物	オレンジジュース	オレンジ果汁、香料	オレンジ