

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

夕食(1日目)

| | 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・酒・しょう油[食塩・脱脂加工大豆・小麦]生姜・にんにく 塩胡椒[食塩・胡椒・砂糖・ぶどう糖・パン粉・調味料(アミノ酸)・その他(原材料の一部に乳・小麦・大豆成分を含む)] 揚げ油 | 小麦・乳・大豆・鶏肉 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。 |
| | レモン | レモン | |
| | スパゲッティナポリタン | スパゲッティ ケチャップ・味付塩胡椒・サラダ油 | 小麦・大豆 |
| | 温キャベツ | キャベツ・塩 | |
| | 温ブロッコリー | ブロッコリー・塩 | |
| 焼 物 | 白身魚西京焼 | たら みそ・みりん・砂糖・酒 | 大豆 |
| | みかん牛乳寒 | 牛乳、ゼラチン、砂糖、みかんシラップ漬(砂糖・酸味料・メルセルロース) | 乳・オレンジ(みかん)・ゼラチン |
| | 湯波の佃煮 | 湯波(大豆)・醤油・砂糖・調味料・ごま・一味唐辛子 | 小麦・大豆・ごま |
| 煮 物 | 日光湯波 | 手練り湯場(大豆) 淡口しょう油・砂糖・かつおだし | 小麦・大豆 |
| | えのき餡 | えのき茸 片栗粉・濃い口醤油・淡口醤油・砂糖・かつお出し | 小麦・大豆 |
| | 青味 | 水菜・塩 | |
| 温 物 | 玉子豆腐 | 卵 淡口しょう油・塩・かつおだし | 小麦・卵・大豆 |
| | 茶そーめん | 茶そーめん(小麦・塩・抹茶・ベニバナ黄色素・クチナシ青色素) 出し(濃い口醤油・淡口醤油・砂糖・みりん・かつお出し) | 小麦 小麦・大豆 |
| 止 椀 | わかめ汁 | 乾燥わかめ | |
| | | みそ・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・ブドウ糖加糖液糖・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 |

【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・カシューナッツ・ごま)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。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

夕食(2日目)

| | 献立 | 原材料・調味料等 | アレルギー |
|------|-----------|--|--|
| メイン | エビフライ | エビ 天ぷら粉(小麦粉・卵黄粉・食塩・でん粉・ベーキングパウダー・アミノ酸・カロチン色素・酵素)・パン粉・味付塩胡椒・卵 揚げ油 | 小麦・卵・エビ・大豆 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。 |
| | ホタテ風味フライ | 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・パン粉・バターミックス・小麦粉 コーングリッツ・米粉・加工澱粉 揚げ油 | 小麦・大豆 |
| | レモン | レモン | |
| | 温キャベツ | キャベツ・塩 | |
| | 温ブロッコリー | ブロッコリー・塩 | |
| サラダ | 湯波こんにゃく | 湯波こんにゃく(こんにゃく粉・大豆粉・でん粉・水酸化Ca) | 大豆 |
| | 水菜 | 水菜 | |
| | 人参 | 人参 | |
| | わかめ | 乾燥わかめ | |
| | しそドレッシング | しそドレッシング | 小麦・大豆 |
| 洋皿 | カニグラタン | マカロニ・小麦粉・マーガリン・たら・玉ねぎ・牛乳・脱脂粉乳・紅ズワイガニ・ベーコン・全卵・チーズ・コンソメ 錦糸卵・でん粉・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・胡椒・パセリ・植物油 鶏肉・豚肉・乳糖・加工澱粉・アナトー | 卵・小麦・かに・乳・大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン |
| | アスパラ | アスパラ・塩 炒め油 | 大豆 |
| | マヨネーズ | | 卵・小麦・大豆 |
| スープ | コンソメスープ | チキンコンソメ・塩 | 小麦・乳・大豆・鶏肉 |
| | 玉ねぎ | 玉ねぎ | |
| | 人参 | 人参 | |
| 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・ブドウ糖加糖液糖・グラニュー糖・加糖・ポリデキストロース・ゲル化剤(増粘多糖類)・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・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)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。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

夕食（選択鍋）

| 献立 | 原材料・調味料等 | アレルギー |
|---------|---|---------------------------|
| 牛すき焼 | 牛肉 | 牛肉 |
| | ねぎ | |
| | 白菜 | |
| | 白滝[こんにゃく粉・海藻粉末、水酸化カルシウム] | |
| | 濃口醤油・みりん・砂糖・酒 | ※卵の付け合わせはございません。 小麦・大豆 |
| 和風ハンバーグ | ハンバーグ[食肉(牛肉・豚肉)・たまねぎ・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・ポークエキス・香辛料・調味料(アミノ酸)・焼成 Ca・カラメル色素] | 小麦・乳・卵・大豆・牛肉・豚肉 ゼラチン |
| | ポテト(ばれいしょ・植物油・ぶどう糖)・揚げ油 | 大豆 |
| | 人参 | |
| | グリーンピース | |
| | おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・しょう油・醸造酢) | 小麦・大豆 |
| ビーフシチュー | 牛肉 | 牛肉 |
| | 玉ねぎ | |
| | マッシュルーム | |
| | グリーンピース | |
| | トマトペースト(牛脂・豚脂・小麦粉・砂糖・ビーフエキス・食塩・ブイヨン・ワイン・ゼラチン・ガーリック酵母エキス・調味料・カラメル色素・増粘剤・香料・香辛料) | 乳・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆 ゼラチン |
| 豚生姜焼き | 豚肉 | 豚肉 |
| | もやし | |
| | ピーマン | |
| | 人参 | |
| | キャベツ | |
| | しょう油・ぶどう糖果糖液糖・玉ねぎ・植物性たん白加水分解物・生姜・にんにく・香辛料・アルコール・調味料(アミノ酸)・キサンタン | 小麦・大豆 |
| 牛陶板焼き | 牛肉 | 牛肉 |
| | 人参 | |
| | ポテト(ばれいしょ・植物油・ぶどう糖)・揚げ油 | 大豆 |
| | グリーンピース | |
| | おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・しょう油・醸造酢) | 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・カシューナッツ・ごま）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あります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

朝食（ア和食）

| | 献立 | 原材料・調味料等 | アレルギー |
|------------------|-----------|--|------------|
| 陶 板 焼 き | スクランブルエッグ | 鶏卵・牛乳・植物油・水あめ・でん粉発酵調味料・食塩・香辛料・加工でん粉・トレハロース・ピロリン酸Na・増粘剤・アミノ酸・カロチノイド色素 | 卵・乳・大豆 |
| | ほうれん草 | ほうれん草 | |
| | バター | 食用植物油脂・バター・食用精製加工油脂・カゼインNa・食塩・乳化剤・香料・着色料(βカロテン) | 乳・大豆 |
| 洋 皿 | ロースハム | 豚ロース肉・大豆たん白・還元水あめ・卵たん白・食塩・乳たん白・たん白加水分解物・酵母エキス・乳糖・リン酸塩・発色剤・ニコチール色素・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物 | 乳・卵・大豆・豚肉 |
| | 温キャベツ | キャベツ・塩 | |
| | 温ブロッコリー | ブロッコリー・塩 | |
| 煮 物 | 肉じゃが | 豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・しょう油・みりん・砂糖・大豆油・食塩・かつおエキス・昆布エキス | 小麦・大豆・豚肉 |
| 焼 物 | 焼き魚 | 鮭・塩・植物油 | 鮭・大豆 |
| | 切り昆布 | 昆布・しょう油・水あめ・砂糖・ごま・みりん・砂糖・醸造酢・食塩 | 小麦・大豆・ごま |
| | 焼き海苔 | 海苔（※風味付けはされておりません、えび・かにの生息する地域で収穫） | |
| 味 噌 汁 | かんぴょう | かんぴょう | |
| | 生揚げ | 大豆・凝固剤・大豆油 みそ・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 ー ト | ヨーグルト | 生乳・乳製品・砂糖・乳性たん白質・乳糖 | 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・カシューナッツ・ごま）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あります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

朝食（イ洋食）

| | 献立 | 原材料・調味料等 | アレルギー |
|-------------|-----------|--|-----------|
| 陶 板 焼 | 卵 | 卵 | 卵 |
| | ベーコン | 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(アミノ酸等)・リン酸塩・カゼインNa・増粘剤・酸化防止剤・発色剤・着色料] | 乳・卵・大豆・豚肉 |
| 洋 皿 | ウィンナー | 豚肉・豚脂・水あめ・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・リン酸塩・調味料(アミノ酸)・カゼインNa・Ph調整剤・VC 発色剤・コラーゲンケーシング | 乳・豚肉・牛肉 |
| | 温キャベツ | キャベツ・塩 | |
| | 温ブロッコリー | ブロッコリー・塩 | |
| | ポテトサラダ | じゃがいも・人参・玉ねぎ・食用植物油・砂糖・卵黄・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料 グリーンピース | 卵・リンゴ |
| ス ー プ | コーンポタージュ | コーン・菜種油・脱脂粉乳・全粉乳・小麦粉・砂糖・植物油・食塩・澱粉・調味料(アミノ酸等) 牛乳 | 小麦・乳 |
| 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・発行風味料・植物性たん白・乳化剤・加工でん粉 糊料・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(いちご・砂糖類(水あめ・砂糖)・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 |
| 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 |
| デ ト | ヨーグルト | 生乳・乳製品・砂糖・乳性たん白質・乳糖 | 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・カシューナッツ・ごま）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。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

朝食（ウ和食）

| | 献立 | 原材料・調味料等 | アレルギー |
|------------------|-----------|---|----------------|
| 陶 板 焼 | 卵 | 卵 | 卵 |
| | ベーコン | 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(アミノ酸等)・リン酸塩・カゼインNa・増粘剤・酸化防止剤・発色剤・着色料] | 乳・卵・大豆・豚肉 |
| 洋 皿 | ウィンナー | 豚肉・豚脂・水あめ・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・リン酸塩・調味料(アミノ酸)・カゼインNa・Ph調整剤・VC 発色剤・コラーゲンケーシング | 乳・豚肉・牛肉 |
| | キャベツ | キャベツ・塩 | |
| 煮 物 | がんもどき | 粉末状大豆たん白、植物油、大豆食物繊維、にんじん、粒上たん白、ぶどう糖、加工でん粉、揚げ油 | 大豆 |
| | 水菜 | かつおだし・淡口醤油・砂糖 | 小麦・大豆・さば |
| 焼 物 | 笹かま | 魚肉・植物性たん白・発酵調味液・砂糖・食塩・植物油・卵白・砂糖混合異性化液糖・ぶどう糖・でん粉・アミノ酸 貝Ca・キシロース | 卵・大豆 |
| | うずら豆煮物 | うずら豆・砂糖・水あめ・食塩・ソルビット・ソルビン酸K | |
| | しゅうまい | いとよどりだい、えび、玉ねぎ、豚肉、パン粉、粉末状植物たん白、砂糖、食塩、醤油、チキンスープ、発酵調味料 魚貝エキス、小麦粉、加工でん粉、ピロリン酸第二鉄 | 小麦、えび、大豆、鶏肉、豚肉 |
| 味 噌 汁 | なめこ汁 | なめこ | |
| | | みそ・かつおだし・和風調味料 | 乳・大豆・さば |
| 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・乳性たん白質・乳糖 | 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・カシューナッツ・ごま）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あります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。

2019年 日光東観荘 板橋区移動教室 原材料表

調味料等

| 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) | 大豆 |
| 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)・香辛料・香辛料抽出物・清水 | 小麦・卵・大豆 |
| みりん | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 | |
| 酒 | 米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・酸味料 | |
| 淡口しょう油 | 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 | 小麦・大豆 |
| 濃口しょう油 | 大豆・小麦・食塩・アルコール | 小麦・大豆 |
| かつお出し | かつお節 | |
| 和風調味料 | 調味料(アミノ酸等)・食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原材料(かつお節粉末・かつおエキス)・酵母エキス | 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 | |
| 中濃ソース | トマト・りんご・人参・玉ねぎ・醸造酢・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・コーンスターチ・たん白加水分解物・香辛料 増粘剤・カラメル色素 | 大豆・りんご |
| しそドレッシング | 醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油・食塩・魚貝エキス・調味料(アミノ酸等)・梅肉・増粘剤(キサンタン)、香料、乾燥 青じそ、甘味料(スクラロース) | 小麦・大豆 |
| チキンコンソメ | 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・しょう油 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)・カラメル色素 酸味料・香辛料抽出物 | 小麦・乳・大豆・鶏肉 |
| おろしたれ | 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 アルコール] | 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・カシューナッツ・ごま)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あります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。