

2019年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成31年6月12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、ビタミンB2、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）、ペニバナ黄色素、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

2019年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成31年6月12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	アレルゲン
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、チキンファット、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
ご飯デザート	栃木県産コシヒカリ	白米	
	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 世田谷林間学園献立 原材料表

平成31年6月12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
ご飯デザート	栃木県産コシヒカリ	白米	
	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

2019年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成31年6月12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	アレルゲン
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

2019年 世田谷林間学園献立 原材料表

平成31年6月12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	
	ポテトサラダ	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	オレンジ果汁、香料	オレンジ
	牛乳	生乳	乳