

2019年ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (1/4)

修学旅行共通献立 (秋)

■ 夕食和食コース

献立	品目	原材料	アレルギー表示
洋 皿	鶏の唐揚げ	鶏むね肉 小麦 鶏卵 にんにく 調味料 (アミノ酸等) 生姜 大豆 ブドウ糖 胡椒 砂糖 食塩 菜種油 シリコン 糖類 米 米麹 アルコール 脱脂加工大豆 酸味料 パン粉	鶏肉 小麦 卵 大豆 乳
	レモン	レモン	
	スパゲティナポリタン	小麦粉 トマト 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 胡椒 大豆油 菜種油 業務用味の素	小麦 大豆
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
焼 物	白身魚の西京焼き	白糸だら 醸造アルコール 糖類 もち米 米麹 砂糖 米 食塩 酒精 大豆 酸味料 調味料 (アミノ酸等) クロレラエキス pH調整剤	大豆
	ミカン牛乳	みかん 生乳 寒天 メチルセルロース (安定剤) 砂糖 クエン酸 (酸味料) 食塩	オレンジ 乳
	ゆばの佃煮	大豆 一味唐辛子 小麦 白いりごま 砂糖 醤油 発酵調味料 植物油	大豆 小麦 ごま
煮 物	たぐり湯波の煮物	湯波 (大豆) えのき茸 水菜 甘味料 (ステビア) ミョウバン pH調整剤 水飴 醤油 小麦 増粘多糖類 食塩 調味料 (アミノ酸等) 蛋白加水分解物 (小麦 コーン他) 砂糖 でん粉 アルコール 米 もち米 米麹 糖類 酸味料 昆布 鰹節 業務用味の素	大豆 小麦
鉢 物	茶碗蒸し	卵 鶏肉 三つ葉 蒲鉾 (魚肉すり身 卵白 でん粉 砂糖 食塩 乾燥卵白 発酵調味料 調味料 (アミノ酸等)) 加工でん粉 炭酸カルシウム 着色料 (赤104) 鰹ひし粉末 鰹エキス もち米 米 米麹 醸造アルコール 糖類 脱脂加工大豆 小麦	卵 小麦 鶏肉 大豆
味噌汁	わかめ汁	湯通し塩蔵わかめ 大豆 米 酒精 調味料 (アミノ酸等) 鰹ひし粉末 鰹エキス 食塩 業務用味の素	大豆
御 飯	栃木県産コシヒカリ	うるち精米	
デザート選択	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 ゲル化剤製剤 香料製剤 ビタミンC 酸味料	オレンジ
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁 ブドウ糖果糖液糖 ゲル化剤 (増粘多糖類) グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース 酸味料 香料 ビタミンC	

- アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。
アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)
推奨表示品目 (あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)
- 食材及び調味料等は仕入の都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意をお願いします。

2019年ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (2/4)

修学旅行共通献立 (秋)

■ 夕食洋食コース

献立	品目	原材料	アレルギー表示
メイン	海老フライ	バナメイ海老 小麦粉 鶏卵 パン粉 菜種油 シリコーン 食塩 pH調整剤 大豆粉 イーストフード(ビタミンC) 胡椒 ショートニング イースト ブドウ糖	海老 小麦 卵 大豆
	ホタテ風味フライ	ホタテペースト ホタテエキス調味料 たらのすり身 パン粉 小麦粉 シリコーン 菜種油 コーングリッツ 米粉 バッターミックス 水 大豆 砂糖 食塩 発酵調味料 でん粉 加工でん粉 調味料製剤 香料製剤 調味料(アミノ酸等) カロチノイド色素 香料	小麦 大豆
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	レモン	レモン	
サラダ	湯波こんにゃくサラダ	大豆粉 馬鈴薯でん粉 こんにゃく粉 水酸化カルシウム 人参 水菜 湯通し塩蔵わかめ 乾燥青じそ 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 醤油 食塩 魚介エキス 調味料 (アミノ酸等) 梅肉 増粘剤(キサンタン) 香料 甘味料(スクラロース)	大豆 小麦
洋 皿	カニグラタン	マカロニ 乾燥マカロニ 食塩 小麦粉 マーガリン 魚肉すり身(たら) 玉葱 牛乳 加糖脱脂粉乳 紅ずわいかに肉 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 香辛料 発酵調味料 ほたてエキス調味料 加工でんぷん 調味料製剤 調味料(アミノ酸等) 着色料(紅麹 カロチノイド ラック カラメル) 香料 リン酸塩(Na) 酸味料 発色剤(亜硝酸Na)	小麦 卵 乳 かに 大豆 ゼラチン 鶏肉 豚肉
	アスパラガス	アスパラガス	
	マヨネーズ	卵黄 食用植物油 香辛料抽出物 砂糖類(水飴、砂糖) 調味料(アミノ酸等) 食塩 醸造酢 香辛料	卵 大豆 小麦
スープ	コンソメスープ	玉葱 人参 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 蛋白加水分解物 粉末醤油 オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 果糖 香辛料 チキンエキス でん粉 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 香辛料抽出物	乳 小麦 大豆 鶏肉
御 飯	栃木県産コシヒカリ	うるち精米	
デザート選択	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 ゲル化剤製剤 香料製剤 ビタミンC 酸味料	オレンジ
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁 ブドウ糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース 酸味料 香料 ビタミンC	

- アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。
アレルギー表示義務品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)
推奨表示品目(あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)
- 食材及び調味料等は仕入の都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意ください。

2019年ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (3/4)

修学旅行共通献立 (秋)

■ 夕食主菜 (鍋) 選択

選 択	原材料	アレルギー表示
牛すき焼	牛肉 葱 白菜 こんにゃく粉 海藻粉末 糖類 醸造アルコール 米 もち米 米麹 砂糖 水酸化カルシウム 食塩 調味料 (アミノ酸等) 鰹ふし粉末 鰹エキス 小麦 脱脂加工大豆 醤油	牛肉 大豆 小麦
和風ハンバーグ	牛肉 豚肉 玉葱 パン粉 卵白粉 でん粉 小麦粉加工品 乳蛋白 粒状植物性蛋白 ビーフエキス調味料 食塩 砂糖 醤油 野菜フイオンパウダー おろしにんにく 豚脂 香味油 ポークエキス調味料 香辛料 ワイン オニオンエキス ウスターソース 蛋白加水分解物 植物油 加工でん粉 食用大豆油 ゼラチン 調味料 (アミノ酸等) 焼成Ca 植物油 着色料 (カラメル 紅麹) 香料 人参 馬鈴薯 食用菜種油 グリーンピース ブドウ糖	豚肉 牛肉 大豆 乳 小麦 ゼラチン 卵
おろしたレ	醤油 玉葱 にんにく 小麦 大豆 醸造酢	小麦 大豆
ビーフシチュー	牛肉 玉葱 マッシュルーム ビーフエキス 大豆 乳 鶏肉 酸味料 香辛料抽出物 増粘剤 (キサンタンガム) 香料 調味料 (アミノ酸等) カラメル色素 酵母エキス 調味油 ガーリックペースト 仔牛のフォン マディラワイン加塩品 ゼラチン 食塩 フイオン 砂糖 牛脂豚脂混合油 小麦粉 トマトペースト グリーンピース	牛肉 大豆 乳 鶏肉 ゼラチン 豚肉 小麦
豚生姜焼き	豚肉 人参 もやし ピーマン キャベツ 醤油 ブドウ糖果糖液糖 玉葱 植物性蛋白加水分解物 生姜パウダー 調味料 (アミノ酸等) アルコール 増粘剤 (キサンタン)	豚肉 大豆 小麦
牛陶板焼き	牛肉 人参 グリーンピース ポテト (馬鈴薯 植物油 ブドウ糖) 大豆油 菜種油	牛肉 大豆
焼肉のたれ	醤油 りんご 白ごま にんにく 食塩 カラメル色素 香辛料 ごま油 発酵調味料 リンゴ酢 砂糖 アミノ酸液	大豆 りんご ごま 小麦

- アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。
アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)
推奨表示品目 (あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)
- 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意ください。

2019年ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 修学旅行共通献立(秋) (4/4)

■ 朝食和食

献立	品目	原材料	アレルギー表示
陶板焼き	スクランブルエッグ	ほうれん草 鶏卵 牛乳 植物油 還元水飴 食塩 でん粉発酵調味料 香辛料 加工でん粉 トレハロース ビロリン酸Na 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) カロチノイド色素 バター 食用精製加工油脂 ガゼインNa 乳化剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) 着色料(β-カロチン)	卵 乳 大豆
洋 皿	ロースハム	豚ロース肉 乳蛋白 還元水飴 粉末状大豆蛋白 卵蛋白 食塩 糖類(水飴 砂糖 乳糖) 蛋白加水分解物 酵母エキス 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) カゼインNa くん液 酸化防止剤(ビタミンC) 増粘多糖類 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 香辛料抽出物	豚肉 乳 大豆 卵
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	温キャベツ	キャベツ	
煮 物	肉じゃが	じゃが芋 玉葱 豚肉 人参 異性化液糖 醤油 みりん 大豆油 砂糖 食塩 鯉エキス 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム)	大豆 小麦 豚肉
焼 物	焼魚	秋鮭 食塩 食用油脂	鮭
	切昆布	昆布 醤油 ごま 水飴 砂糖 pH調整剤 ソルビン酸K(保存料) 増粘多糖類 食塩 調味料(アミノ酸等) カラメル色素(着色料) 酒精 ソルビット みりん 醸造酢 コーン	大豆 ごま 小麦
	焼き海苔	乾海苔	
味噌汁	干瓢・生揚げの味噌汁	夕顔果実 大豆 大豆油 凝固剤 米 酒精 食塩 鯉エキス 鯉ふし粉末 調味料(アミノ酸等) 業務用味の素	大豆
御 飯	栃木県産コシヒカリ	うるち精米	
デザート	ヨーグルト	生乳 乳製品 乳蛋白質 砂糖 乳糖	乳

■ 朝食洋食

献立	品目	原材料	アレルギー表示
陶板焼き	陶板焼(目玉焼ベーコン)	鶏卵 豚バラ肉 糖類(水飴 乳糖) 卵蛋白 食塩 乳蛋白 還元水飴 大豆蛋白 粉末油脂 くん液 蛋白加水分解物 酵母エキス 鯉エキス 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) 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素	卵 豚肉 乳 大豆
洋 皿	ウインナー	豚肉 豚脂肪 糖類(水飴 砂糖 ブドウ糖) 食塩 香辛料 リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC) カゼインNa 発色剤(亜硝酸Na) 大豆油 菜種油	豚肉 大豆 乳 牛肉
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	グリーンピース	グリーンピース	
	ポテトサラダ	野菜(じゃが芋 玉葱 人参) ドレッシング(食用植物油 砂糖 卵黄) 食塩 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物	卵 りんご
スープ	コーンポタージュ	スイートコーン 小麦粉 植物油 砂糖 食塩 脱脂粉乳 全粉乳 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸) カロチン色素	乳 小麦
パ ン	バターロール	小麦粉 糖類 バター 卵 脱脂粉乳 パン酵母 植物油 白こしあん 食塩 発酵風味料 植物性蛋白 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 VC	小麦 卵 乳 大豆
	ジャム&マーガリン	砂糖類(水飴 砂糖) 苺 ゲル化剤(ペクチン) 食用植物油 食用精製加工油脂 食塩 バター ミルクパウダー 乳化剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) カロチノイド色素	大豆 乳
デザート	ヨーグルト	生乳 乳製品 乳蛋白質 砂糖 乳糖	乳
ドリンク選択	オレンジジュース	オレンジ 香料	オレンジ
	牛乳	生乳	乳

- アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

推奨表示品目(あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)

- 食材及び調味料等は仕入の都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意願います。