

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)  
夕食(鍋選択)

献立	原材料・調味料等	アレルギー
牛すき焼き	牛肉	牛肉
	ネギ	
	白滝(蒟蒻芋製粉・カジメ粉)	
	白菜	
	濃口しょう油・かつおだし・みりん・砂糖 ※卵の付け合せはございません。	小麦・大豆
和風ハンバーグ	ハンバーグ(食肉「牛肉・豚肉」・玉ねぎ・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・香辛料・調味料「アミノ酸」・カラメル色素)	小麦・乳・卵・大豆・牛肉 豚肉・ゼラチン
	人参	
	ポテト(ばれいしょ・植物油脂・ブドウ糖)	
	グリーンピース	
	おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・醤油・醸造酢)	小麦・大豆
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・牛脂豚脂混合油・小麦粉・砂糖・ビーフエキス・食塩・ブイヨン 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・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 グリーンピース	小麦・乳・大豆・牛肉 豚肉・鶏肉・ゼラチン
豚生姜焼き	豚肉	豚肉
	もやし	
	ピーマン	
	キャベツ	
	人参 生姜焼きのたれ	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)	大豆
	グリーンピース	
	おろしたれ(玉ねぎ・にんにく・しょうゆ・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)、及び「ごま」「カシューナッツ」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。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)  
夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
洋 皿	鶏の唐揚げ	鶏肉 小麦粉・しょうゆ・酒・生姜・にんにく・塩胡椒 揚げ油 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。	鶏肉 小麦・大豆 大豆
	レモン		
	スパゲッティナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	温キャベツ	キャベツ・塩	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
焼 物	白身魚西京焼き	白糸だら・クロレラエキス 味噌・みりん・砂糖	大豆
	みかん牛乳	みかんシロップ漬(みかん・砂糖・クエン酸・メチルセルロース)・牛乳・砂糖・ゼラチン	乳・ゼラチン
	ゆばの佃煮	大豆・醤油・砂糖・調味料(アミノ酸)・一味唐辛子・白いりゴマ	小麦・大豆・ごま
煮 物	たぐり湯波	たぐり湯波 淡口しょう油・かつおだし・砂糖	大豆 小麦・大豆
	えのきあんかけ	えのき茸・醤油・水飴・蛋白加水分解物・砂糖・食塩	小麦・大豆
	青味	水菜	
温 物	玉子豆腐	卵 淡口しょう油・みりん・塩・かつおだし	卵 小麦・大豆
	茶そーめん	小麦粉・食塩・抹茶	小麦
	だしつゆ	しょうゆ・食塩・かつお・昆布・調味料(アミノ酸)	小麦・大豆
止 椀	わかめ汁	湯通し塩蔵わかめ 味噌・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・ブドウ糖果糖液糖・粉あめ・グラニュー糖・ゲル化剤・香料・ビタミンC・酸味料・水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ブドウ糖果糖液糖・ぶどう果汁・グラニュー糖・ポリデキストロース・ゲル化剤・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)、及び「ごま」「カシューナッツ」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。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)  
夕食(洋食)

	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 パン粉・小麦粉 揚げ油 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。	エビ 小麦・大豆 大豆
	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・発行調味料・砂糖・ホタテエキス調味料・アミノ酸・香料 パン粉・バターミックス・小麦粉・コーングリッツ・米粉・加工でん粉(打ち水)・水	小麦・大豆
	温キャベツ	キャベツ・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
	水菜	水菜	
	人参	人参	
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	しそドレッシング	醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・しょうゆ・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・乾燥青じそ・甘味料(スクラロース)	小麦・大豆
洋皿	カニグラタン	マカロニ・小麦粉・マーガリン・魚肉すり身(たら)・玉ねぎ・牛乳・加糖脱脂粉乳・紅ズワイガニ肉・ベーコン 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・ホタテエキス調味料 加工でん粉・調味料製剤・調味料(アミノ酸等)・着色料・水	小麦・乳・卵・カニ・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
	アスパラ	アスパラ・食塩	
	マヨネーズ(除去可)	食用植物油脂・卵黄・醸造酢・水飴・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・清水	小麦・大豆・卵
スープ	コンソメスープ	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 粉末しょうゆ・オニオンパウダー・チキンエキス・香辛料・酸味料(アミノ酸)・カラメル色素 玉ねぎ・人参	小麦・乳・大豆・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	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・香料・ビタミンC・酸味料・水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ブドウ糖果糖液糖・ぶどう果汁・グラニュー糖・ポリデキストロース・ゲル化剤・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)、及び「ごま」「カシューナッツ」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。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(和食)

	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	小麦・乳・卵・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・食塩・カゼインNa・乳化剤・香料・酸化防止剤・着色料	乳・大豆
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)・酵母エキス たん白加水分解物・調味料(アミノ酸)リン酸塩・カゼインNa・酸化防止剤・増粘多糖類・くん液・発色剤	乳・卵・大豆・豚肉
	温キャベツ	キャベツ	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
煮物	肉じゃが	じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・にんじん・異性化液糖・こいくちしょうゆ・みりん・大豆油・砂糖・食塩・かつおエキス 調味料(アミノ酸等)・昆布エキス・増粘剤	小麦・大豆・豚肉
	焼魚	秋さけ・食塩	鮭
焼物	切り昆布	昆布・しょうゆ・水あめ・砂糖・ごま・みりん・醸造酢・食塩	小麦・大豆・ごま
	焼き海苔	乾海苔	
味噌汁	かんぴょう	かんぴょう	
	生揚げ	大豆・凝固剤・大豆油 味噌・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	
デザート	ヨーグルト	生乳・乳製品・砂糖・乳糖・乳たんぱく質	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)、及び「ごま」「カシューナッツ」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。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
目玉焼	玉子	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・カゼインNa・pH調整剤・増粘多糖類・調味料・酸化防止剤・くん液・発色剤	乳・卵・大豆・豚肉
洋皿	ウインナー	豚肉・豚脂肪・糖類(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)・pH調整剤・酸化防止剤 カゼインNa・発色剤	乳・牛肉・豚肉
	温キャベツ	キャベツ・塩	
	ポテトサラダ	じゃがいも・玉ねぎ・人参・食用植物油脂・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 グリーンピース	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	スイートコーン・小麦粉・植物油(菜種油)・砂糖・食塩・脱脂粉乳・全粉乳・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・カロチン色素 生乳	小麦・乳 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・発酵風味料・大豆たん白・乳化剤・キサンタン 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(水あめ・砂糖・いちご・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
デザート	ヨーグルト	生乳・乳製品・砂糖・乳糖・乳たんぱく質	乳
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

【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)、及び「ごま」「カシューナッツ」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ゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2020年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

調味料等

調味料	原材料	アレルギー
みりん マンジョウ本みりん	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
味噌 青源味噌	大豆・米・食塩・酒精	大豆
淡口しょう油 ヒガシマルうすくち	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 キッコウマン	大豆・小麦・食塩・アルコール	小麦・大豆
だし醤油 つゆ(にんべん)	しょうゆ・食塩・かつお・昆布・調味料(アミノ酸)	小麦・大豆
かつおだし 味街道日光パック	かつお節粉末(国産)・かつおエキス、調味料(アミノ酸等)	
和風調味料 ほんだし(味の素)	調味料(アミノ酸等)・食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原料(かつお節粉末・かつおエキス)・酵母エキス	乳
揚げ油 白絞油(昭和)	食用大豆油・シリコーン	大豆
マヨネーズ ケンコーレストランマヨネ	食用植物油脂・卵黄・醸造酢・水飴・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・清水	小麦・大豆・卵
ケチャップ カゴメトマトケチャップ	トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料	
ウスターソース ブルドック	りんご・トマト・たまねぎ・プルーン・にんじん・醸造酢・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・たん白加水分解物 香辛料・カラメル色素	りんご・大豆
しそドレッシング 青じそノンオイル(ATACO)	醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・しょうゆ・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・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 ARIAKEチキンコンソメ	ブドウ糖・食塩・シーズニングパウダー・たん白加水分解物・野菜エキスパウダー・香辛料	小麦・乳・大豆・鶏肉
おろしたれ 魔法のたれ	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 小麦・大豆・アルコール)	小麦・大豆
生姜焼きのたれ 具材たっぷり生姜焼のたれ	しょうゆ・ぶどう糖加糖液糖・玉ねぎ・植物性たん白加水分解物・しょうが・醸造酢・食塩・しょうがエキス・香辛料 しょうがパウダー・調味料(アミノ酸等)・アルコール・増粘剤(キサンタン)	小麦・大豆