

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

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・酒・しょう油[食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール]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	白糸たら 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・クエン酸・メルセルローズ)	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・発酵調味料・植物油・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(醤油・水あめ・たん白加水分解物・砂糖・食塩) 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	茶碗蒸し	卵 淡口しょう油・みりん・塩・かつおだし	小麦・卵・大豆
	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	小板(かまぼこ)	魚肉すり身、卵白、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、アミノ酸、加工でん粉、炭酸カルシウム、着色剤(赤104) ※原材料の魚は、えび、かにを食用にしています。	卵、小麦
	三つ葉	三つ葉	
止 椀	わかめ汁	乾燥わかめ みそ・かつおだし	大豆
	ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米
ゼ リー	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
	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あります。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。

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

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 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・発酵調味料・ホタテエキス・食塩・砂糖・ホタテエキス調味料・調味料製剤・香料製剤・パン粉・バター ミックス・小麦粉・コーングリッツ・加工でん粉・米粉 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・食塩・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・卵白・砂糖・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 着色料製剤	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・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	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
	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。

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

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、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・パン粉・卵白粉・でん粉・小麦粉加工品・乳たん白・豚脂・植物たん白・ビーフエキス調味料砂糖・食塩・野菜ブイヨン・ビーフブイヨン・香味料・おろしにんにく・ポークエキス・香辛料・オニオンエキス・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)・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。

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

朝食（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	液卵・牛乳・植物油脂・還元水あめ・でん粉発酵調味料・食塩・香辛料・加工でん粉・トシハコース・ピロリン酸Na・増粘多糖類・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・酸化防止剤（VE）・着色料（βカロテン）	乳・大豆
洋皿	ロースハム	豚ロース肉・乳たん白・還元水あめ・粉末大豆たん白・食塩・卵たん白・砂糖・水あめ・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/酸化防止剤（VC）・増粘多糖類・くん液・発色剤（亜硫酸Na）ニコチール色素・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・調味料（アミノ酸）・増粘剤（キサンタンガム）	小麦・大豆・豚肉
焼物	焼き魚	秋鮭・塩・食用油脂	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	大豆
		みそ・かつおだし・和風調味料	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。

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

朝食（洋食）

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶 板 焼 き	卵	卵	卵
	ベーコン	豚バラ肉・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・たん白加水分解物・乳糖・乳たん白・リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・カゼインNa・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硫酸Na)・くん液・コチニール色素・香辛料抽出物	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・ドレッシング(食用植物油・砂糖・卵黄)・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・リンゴ
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・脱脂澱粉・全粉乳・増粘多糖類(加工でん粉)・調味料(アミノ酸)・カロチン色素・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・白こしあん・食塩・発酵風味料・植物性たん白・乳化剤・加工でん粉・糊料アルギニン酸エステル・キサントン・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(いちご・砂糖類(水あめ・砂糖)・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料)】 【マーガリン(食用植物油脂・食用精製加工油脂・食塩・バターミルクパウダー・香料・カロチノイド色素)】	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 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。

2020年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表（秋季10月～12月）

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・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物	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	
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・果糖ぶどう糖液糖・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・調味梅肉・ホタテエキス・かつお節エキス・乾燥青じそ・調味料(アミノ酸等)増粘剤(キサンタン)・香料・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・食用加工油脂・粉末醤油・オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・乳たん白・香辛料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・調味料(アミノ酸)・カラメル色素・酸味料	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。