

## 江戸川区日光林間学園共通献立成分表(10月～12月) (梅やしき旅館/ホテル高照)

### 夕食(1泊目)

料理	成 分 表	アレルゲン
(肉料理)牛すき焼	牛肉・長ネギ・白滝・白菜	牛肉
(魚料理) 海老フライ スパゲティーナポリタン 付け合せ	海老、玉子、白絞油(別紙参照) パン粉(小麦粉、植物性ショートニング、砂糖、イースト、食塩、 スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、玉葱、トマトケチャップ(別紙参照) 千切りキャベツ、ブロッコリー、トマト、レモン フレンチドレッシング・ウースターソース(別紙参照)	海老、卵 小麦 小麦
(名物) 日光湯波の刺身	ゆば(国産・米国産大豆)・わかめ 出汁醤油(別紙参照)	大豆
(鉢物) 茶碗蒸し 抹茶素麺	卵、だし、みりん、砂糖、塩、醤油 小麦粉、食塩、抹茶、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素製剤 なめこ	卵・大豆・小麦 小麦
(汁物) 味噌汁	長葱、油揚げ(丸大豆、食用植物油、塩化カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、 炭酸カルシウム、レシチン、水)味噌(別紙参照)ほんだし別紙参照)	大豆・乳
御飯	栃木産コシヒカリ	
(デザート) ショートケーキ ホイップクリーム	いちごジャム(いちご、砂糖)砂糖、卵、小麦粉、ショートニング、食用加工油脂、水飴 ソフビトール、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類、調味料、香料、リン酸塩(Na)、着色料 (紅麹カロテン)、加工澱粉、増粘多糖類、リン酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.E) 植物油脂、水飴、米飴、砂糖、乳製品/ガゼインNa、乳化剤(大豆由来)、安定剤 (セルロース増粘多糖類)香料、着色料(β-カロテン)	小麦・卵・乳・大豆・りんご 乳・大豆

### ☆ 調味料

品名	成 分 表	アレルゲン
牛すき焼のたれ	すきやきのたれ : 醤油、米発酵調味料、砂糖、みりん、清酒、かつおぶしエキス、 こんぶエキス、食塩、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に、小麦、サバを含む。)	大豆・小麦・サバ
トマトケチャップ	トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料	
フレンチドレッシング	食用植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料 増粘液(キタサン)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
中濃ソース(個別)	野菜(人参、玉葱、トマト)/果実(りんご、ブルーン、レモン、) 造酸、砂糖類、食塩、澱粉、酵母エキス(大豆を含む)、香辛料	大豆、りんご
出汁醤油	醤油、砂糖、食塩、発酵調味料、經削り節、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、調味料、水	大豆・小麦
めんつゆ	酒[別紙参照]、砂糖、みりん[別紙参照] こいくち醤油[別紙参照]、ほんだし[別紙参照]、昆布	大豆・小麦

# 夕食(2泊目)

料 理	成 分 表	アレルゲン
(肉料理) ハンバーグ  付合せ	ハンバーグ:牛肉、豚肉、玉ねぎ、にんにく、パン粉、大豆粉、小麦加工品、卵白粉 豚脂、粒状植物性たん白、ゼラチン、食塩、砂糖、野菜ブイヨンパウダー、ビーフエキス ビーフブイヨン調味料、香味油、ポークエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca カラメル色素、調整水(材料の一部に乳成分を含む) ポテト:植物油脂、(大豆) 白絞油:なたね、大豆、シリコーン 人参、ポテト、ブロッコリー デミグラスソース(別紙参照)	牛肉・豚肉・小麦・卵・大豆 乳・ゼラチン  大豆 大豆
(魚料理) 白身魚フライ 帆立風味フライ  スパゲティーナポリタン 付合せ	ブタスタラ、衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩)調味料(アミノ酸)、増粘剤(ガーガム) 水、ぶどう糖、ショートニング酵母、油(大豆、なたね、シリコーン) 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、香料、水、 ホタテエキス調味料、調味料(アミノ酸等) パン粉、バターミックス、小麦粉、コーネグリット、米粉、加工澱粉、打ち粉、水 スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、玉葱、トマトケチャップ(別紙参照) 千切りキャベツ、トマト、レモン フレンチドレッシング・ウースターーソース(別紙参照)	小麦・乳・大豆  大豆  小麦・乳 小麦
(名物) 湯波こんにゃく	ゆばコンニャク:大豆粉、こんにゃく粉、澱粉、トレハロース、水酸化カルシウム 水菜、とうもろこし イタリアンドレッシング(別紙参照)	大豆
(スープ) コンソメスープ 御飯	玉葱、人参、ベーコン コンソメ(別紙参照)	豚、乳、大豆、卵
(デザート) ショートケーキ ホイップクリーム	乳糖を主原料とする食品:チョコレート、ココアパウダー、ショートニング、砂糖、鶏卵、小麦粉 食用加工油脂、バニラクリームパウダー、ゼラチン、硫酸Ca、水飴、コーヒー、ソルビトール 乳化剤、安定剤(加工澱粉)リン酸塩(Na)、増粘多糖類、香料、カロテン色素、pH調整剤、酸化防止剤(VE) 植物油脂、水飴、米飴、砂糖、乳製品/ガゼインNa、乳化剤(大豆由来)、安定剤 (セルロース増粘多糖類)香料、着色料(β-カロテン)	小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン  乳・大豆
(ドリンク) りんごジュース	りんご透明濃縮果汁、アップルフレーバーA、アップルフレーバーB、純水	りんご

## ☆ 調味料

品名	成 分 表	アレルゲン
デミグラスソース	チキンストック、玉葱、小麦、パーム油、トマト、赤ワイン、食用油脂、糖類、食塩 たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、L-グルタミン酸ナトリウム、 5-リポヌクレオチド二ナトリウム	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
フレンチドレッシング	食用植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料 増粘液(キタサン)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
中濃ソース(個別)	野菜(人参、玉葱、トマト)/果実(りんご、ブルーン、レモン、) 造酸、砂糖類、食塩、澱粉、酵母エキス(大豆を含む)、香辛料	大豆、りんご
イタリアンドレッシング	食用植物油脂 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 ぶどう発酵調味料 ピーマン酢漬 乾燥玉葱 香辛料 ガーリックペースト/調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物	大豆・小麦・鶏肉・豚肉 ゼラチン・りんご

## 朝食(1泊目)

料理	成 分 表	アレルゲン
(鍋物) 手作り豆腐	豆乳、大豆、消泡剤、水、にがり、塩化マグネシウム、水 出汁醤油(別紙参照)	大豆
(焼物) 焼き鮭 玉子焼 湯波の佃煮	塩鮭 卵、砂糖、醤油、みりん、食塩、酢、鰹だし、加工澱粉(小麦由来)、調味料(アミノ酸) 大豆、醤油、砂糖、調味料(アミノ酸)(原材料の一部に小麦を含む)、ごま、一味唐辛子	卵 大豆・小麦・ごま
(サラダ) ロースハム	ロース肉、卵たん白、乳たん白、大豆たん白、糖類(乳糖、還元水あめ)、食塩 ポークエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、ガゼインNa、リン酸塩 調味料(アミノ酸等)、増多糖類、サイクロデキストリン、酸化防止剤(V. C) 発色剤、着色料(カルミン酸) レタス、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング(別紙参照)	豚肉・卵・乳・大豆
付合せ		
(煮物) 肉じゃが	じゃがいも、玉葱、豚肉、人参 異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、砂糖、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	豚肉、小麦、大豆
御飯	栃木産コシヒカリ	
(汁物) 味噌汁	かんぴょう、生揚げ[大豆(遺伝子組み換えでない)豆腐用凝固剤、植物油脂]、 だしパック(別紙参照)、昆布	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、原料水、ブルーベリーソース(別紙参照)	乳

## 朝食(2泊目)

料理	成 分 表	アレルゲン
(焼物) 目玉焼き	卵、ほうれん草、トマトソース(別紙参照) パン	卵・大豆
(サラダ) ベーコン ワインナー	豚バラ肉、乳糖、食塩、乳たん白、大豆たん白、卵たん白、粉末油脂、ポークエキス 調味料(アミノ酸)、カゼインNa、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(カラギナン) トレハロース、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カルミン酸) 豚肉、豚脂肪、糖類(水飴、ブドウ糖、乳糖)、食塩、粗ゼラチン、大豆たんぱく 香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ph調整剤、水 酸化防止剤(ビタミンC・抽出ビタミンE)、発色剤(亜硝酸Na)、発色料(亜鉛酸Na)	豚肉・乳・卵・大豆 豚肉・大豆・乳・ゼラチン
ポテトサラダ	じゃがいも、玉葱、人参、ドレッシング(卵、砂糖、食用植物油脂)、 砂糖、食塩植物油脂、調味料(アミノ酸等)	卵・大豆
付合せ	レタス、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング(別紙参照)粒マスター(別紙参照)	
(スープ) コーンポタージュ	スイートコーン、デキトリン、小麦粉、脱脂粉乳、砂糖、でん粉、食塩、食用植物油脂 調味料(アミノ酸等)、チーズ、増粘剤(ガーガム)、酵母エキス、香料 香料、香辛料、牛脂、牛乳	小麦・乳・大豆
クルトン		
(パン) ロールパン クロワッサン	小麦粉、糖類、バター、玉子、マーガリン、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、発酵風味料 乳化剤、イーストフード、VC (原材料の一部に大豆を含む) 小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、ショートニング、発酵調味料、パン酵母、食塩、ソルビット 乳化剤、香料、イーストフード、加工澱粉、糊料(アルギン酸エステル)、VC、カラデノイド色素	小麦・乳・卵・大豆 小麦・乳・卵・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、原料水、ブルーベリーソース(別紙参照)	乳
(ドリンク)オレンジジュース	オレンジ、香料	オレンジ

## ☆ 調味料(朝食)

品名	成 分 表	アレルゲン
出汁醤油	醤油、砂糖、食塩、発酵調味料、絞削り節、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、調味料、水	大豆・小麦
フレンチドレッシング	食用植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料 増粘液(キタサン)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
ブルーベリーソース	糖類(水飴、ぶどう糖、砂糖)、りんご加工品(りんご、砂糖)、ブルーベリー、 酸味料、増粘剤(ペクチン)、香料着色料(102)	りんご
トマトソース	トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料	
粒マスタード	ブラウンマスター、レモン果汁、食塩、ワインビネガー、発酵調味料、ぶどう糖、コーン油 香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)	
ジャム & マーガリン	イチゴジャム: 砂糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、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、水(原材料の一部に大豆を含む)	乳・大豆

## ☆ 調味料(材料)

品名	成 分 表	アレルゲン
うすくち醤油	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、発酵調味料、酸味料 甘味料(甘草)、保存料(安息香酸ナトリウム)、ビタミンC	大豆・小麦
こいくち醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、カラメル、科学調味料、合成保存料添加	大豆・小麦
みりん	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	
味噌	大豆、米、食塩、酒精	大豆
トマトケチャップ	トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料	
上白糖	原料糖	
コンソメ	食塩、乳糖、砂糖、調味料(アミノ酸等)、食用植物油脂、酵母エキス、香辛料 ビーフエキス、しょう油、酸味料、カラメル色素、野菜エキス(小麦を材料の一部に含む)	乳・牛・小麦
ほんだし	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/調味料(アミノ酸)(一部に乳成分を含む)	乳
白絞油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン	大豆
食塩	塩	
サラダ油	食用なたね油、シリコーン	
マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)、卵、醸造酢、食塩、砂糖類(水飴、砂糖)、調味料(アミノ酸)、香辛料	大豆・卵
酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料	
マーガリン	植物油脂、食用精製加工油脂、バター、食塩、粉乳、炭酸カルシウム、乳化剤、香料 ビタミンA、着色料(β-カロテン)(原材料の一部に大豆を含む)	乳・大豆
バター	生乳、食塩	