

2022年 日光東観荘 台東区移動教室献立 原材料表

夕食(1泊目)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	牛すき焼	国産牛 白菜 長葱	牛肉
	※卵の付け合わせはございません。	白滝〔こんにゃく粉・水酸化カルシウム〕 すき焼きのタレ〔醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・醸造酢・鯉工キス・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)〕	小麦・大豆
魚料理	エビフライ	えび・浸漬液・食塩・重曹・水・衣(パン粉・打粉・食塩・小麦粉・加工でん粉)・バター粉(小麦粉・砂糖・パーム油・食塩) でん粉・卵黄粉・脱脂粉乳・調味料(アミノ酸等)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉・グァーガム)・香辛料抽出物 揚げ油	小麦・えび・卵・乳・大豆 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。
	ナポリタン	スパゲッティ〔チュラム小麦のセモリナ〕 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〕・味付塩胡椒・サラダ油	小麦・大豆
	千切りキャベツ・レモン ブロッコリー・トマト	千切りキャベツ・レモン ブロッコリー・トマト	
	フレンチドレッシング ソース	※別紙(調味料等)に表記 ※別紙(調味料等)に表記	卵・大豆・りんご
	名物	日光湯波の刺身 わかめ 出し醤油	大豆 小麦・大豆
鉢物	卵豆腐	卵・醤油・みりん・かつお出し	卵・小麦・大豆
	抹茶そーめん	小麦粉・食塩・抹茶・ベニバナ黄色素・クチナシ青色素	小麦
	なめこ	なめこ	
	出汁醤油	醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお節・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆
汁物	味噌汁	みそ・かつおだし・和風調味料	大豆・乳
	長葱	長葱	
	油揚げ	丸大豆・食用植物油・塩化カルシウム・グリセリン脂肪エステル・炭酸カルシウム・レシチン	大豆
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	乳等を主要原料とする食品・いちごジャム・砂糖・卵・小麦粉・ショートニング・食用加工油脂・水あめ・ソルビットール 乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・リン酸塩・着色料(紅麹・カロチン)・加工でん粉・増粘多糖類・リン酸Ca PH調整剤・酸化防止剤(VE)	卵・乳・小麦・大豆・りんご
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉飴・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・香料・着色料(βカロテン)	乳・大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

2022年 日光東観荘 台東区移動教室献立 原材料表

夕食(2泊目)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	豚肉・牛肉・玉ねぎ・パン粉・卵・エンドウ豆たん白・粒状大豆たん白・粗ゼラチン・牛乳・食塩・香辛料・砂糖 トマトケチャップ・小麦繊維・植物油脂・加工でん粉・セルロース・カラメル色素・酸化防止剤(VC)・水	卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉 ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉・ラード・トマトペースト・羊肉・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・玉ねぎ・ビーフエキス・食塩・香辛料 ポークエキス・たん白加水分解物・酵母エキス・着色料(カラメル)・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆・牛肉・豚肉
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	人参	人参	
	ポテト	じゃがいも・揚げ油	大豆
魚料理	白身魚フライ	ブタスタラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・アミノ酸・増粘剤(グァーガム) 揚げ油	小麦・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	魚肉すり身(たら)・でん粉・発酵調味料・ホタテエキス・食塩・砂糖・ホタテ調味料・調味料製剤・香料製剤・パン粉 バターミックス・コーングリッツ・小麦粉・加工でん粉・米粉・打粉・揚げ油	小麦・大豆
	ナポリタン	スパゲッティ 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〕・味付塩胡椒・サラダ油	小麦・大豆
	千切りキャベツ・レモン トマト	千切りキャベツ・レモン トマト	
	フレンチドレッシング ソース	※別紙(調味料等)に表記 ※別紙(調味料等)に表記	卵・大豆・りんご
	名物	湯波こんにゃく コーン 水菜 イタリアンドレッシング	こんにゃく粉・大豆粉・でん粉・水酸化Ca) とうもろこし ※別紙(調味料等)に表記
スープ	コンソメスープ	チキンコンソメ※別紙(調味料等)に表記・塩	小麦・乳・大豆・鶏肉
	玉ねぎ	玉ねぎ	
	人参	人参	
	ベーコン	豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆蛋白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・増粘多 糖類・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・ニコチール色素	卵・大豆・豚肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	乳等を主成分とする食品、砂糖、鶏卵、小麦粉、ココアパウダー、チョコレート、ショートニング、食品加工油脂 バニラクリームパウダー、ゼラチン、水あめ、コーヒー/ソルビトール、乳化剤、安定剤(加工でん粉)、リン酸塩(Na) 増粘多糖類、香料、硫酸Ca、カロチン色素、ph調整剤、酸化防止剤(VE)	卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉飴・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・香料・着色料(βカロテン)	乳・大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ
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	りんご

2022年 日光東観荘 台東区移動教室献立 原材料表

朝食（1泊目）

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	手造り豆腐	豆乳・大豆・消泡剤・塩化マグネシウム製剤(にがり)	大豆
	出汁醤油	醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお節・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆
焼八寸	焼き鮭	秋鮭・塩	鮭
	玉子焼き	卵・砂糖・醤油・みりん・食塩・酢・かつお出し・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)	卵・小麦・大豆
	湯波佃煮	大豆・植物油・砂糖・醤油・一味唐辛子・ごま・発酵調味料	小麦・大豆・ごま
サラダ	ロースハム	豚ロース肉・乳たん白・大豆たん白・糖類(砂糖・水あめ)・食塩・還元水あめ・グルコマンナン・デキストリン・酵母エキス・植物油脂・リン酸塩・調味料(アミノ酸)・カゼインNa・くん液・発色剤・ニコチール色素・香辛料抽出物	卵・乳・ゼラチン・大豆・豚肉
	レタス、トマト ブロッコリー	レタス、トマト ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	※別紙(調味料等)に表記	卵・大豆・りんご
煮物	肉じゃが	じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・人参・異性化液糖・しょう油・みりん・大豆油・砂糖・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
汁物	味噌汁	みそ・かつおだし・和風調味料	大豆・乳
	かんぴょう 厚揚げ	かんぴょう(ユウガオの実)・二酸化硫黄 大豆・乳清たん白・還元麦芽糖粉末・側縁・揚げ油(なたね油)・加工でん粉・凝固剤(塩化Mg)	大豆
	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・ゼラチン・寒天・乳酸菌・安定剤・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	水あめ・砂糖・ぶどう糖・りんご・調味料・ペクチン・香料・着色料(赤 102)	りんご

2022年 日光東観荘 台東区移動教室献立 原材料表

朝食（2泊目）

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼き	卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト・玉ねぎ・ピーマン・大豆・サトウキビ・岩塩・ぶどう・とうもろこし・にんにく・香辛料・クエン酸	大豆
洋皿	ソーセージ	豚肉・豚脂肪・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・VCカゼインNa・発色剤	乳・豚肉・牛肉
	ベーコン	豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆蛋白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・ニコチール色素	卵・大豆・豚肉
	ポテトサラダ	じゃがいも・玉ねぎ・人参・ドレッシング(食用植物油・砂糖・卵黄・その他)・砂糖・食塩・食用植物油脂・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・りんご
	レタス、トマト ブロッコリー	レタス、トマト ブロッコリー	
	粒マスタード	ブラウンマスタード・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)酸味料・増粘剤(キサンタン)	大豆
	フレンチドレッシング	※別紙(調味料等)に表記	卵・大豆・りんご
スープ	コーンポタージュ	砂糖・粉末植物油脂・スイートコーンパウダー・デキストリン・食塩・チーズ・オニオンパウダー・食用植物油・酵母エキスパウダー・チキンエキスパウダー・小麦たん白発酵調味料・増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)香料・カロチノイド色素・甘味料(ステビア)	小麦・乳・鶏肉
		牛乳	乳
	クルトン	小麦粉・イースト・食塩・ショートニング・キシロース・イーストフード・ビタミンC	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・食塩・植物油脂・発酵風味料・発酵種・植物性たん白・乳化剤・発酵(Na)・香料・イーストフード・糊料(キサンタン)・VC	小麦・乳・卵・大豆
	クロワッサン	小麦粉・マーガリン・砂糖・卵・ショートニング・発酵風味料・パン酵母・食塩・ソルビット・乳化剤・香料・イーストフード・加工でん粉・糊料(アルギニン酸エステル)・VC・カロチノイド色素	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・乳化剤・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
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌・安定剤・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	水あめ・砂糖・ぶどう糖・りんご・調味料・ペクチン・香料・着色料(赤102)	りんご

2022年 日光東観荘 台東区移動教室献立 原材料表

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(菜種油・大豆油・コーン油)・卵・水あめ・醸造酢(醸造酢・ぶどう酢・穀物酢・米酢)・食塩・香辛料・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)	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	
ソース	異性化液糖・砂糖・食塩・醸造酢・でん粉・野菜(トマト・玉ねぎ)・香辛料(加工でん粉・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)甘味料(ステビア)	
イタリアンドレッシング	食用植物油・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・オニオンジュース・食塩・ぶどう発酵調味料・ピーマン酢漬・乾燥玉ねぎ・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・りんご
フレンチドレッシング	食用植物油・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・増粘剤(キサンタン)・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
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	乳・小麦・大豆・鶏肉

【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。