

2022年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	すき焼き	牛肉	牛肉
		白菜	
		長ネギ	
		白滝(こんにやく粉・水酸化カルシウム)	
		濃口しょう油・みりん・砂糖 ※卵の付け合せはございません。	小麦・大豆
魚料理	海老フライ	えび・浸漬駅・食塩・重曹・水・衣(パン粉・打ち粉)・小麦粉・加工デンプン・バター粉・砂糖・パーム油・でん粉 卵黄粉・脱脂粉乳・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン・グァーガム)・香辛料抽出物	小麦・乳・卵・えび
	ナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	レモン	レモン	
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
名物	日光湯波の刺身	刺身湯波	大豆
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	出汁醤油	めんつゆ	小麦・大豆
鉢物	茶碗蒸し	卵 めんつゆ	卵 小麦・大豆
	抹茶素麺	小麦粉・食塩・抹茶・ベニバナ色素	小麦
	なめこ	なめこ	
	出汁	めんつゆ	小麦・大豆
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料	乳・大豆
	長ネギ	長ネギ	
	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	大豆
御飯	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(いちご・砂糖)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ショートニング・食用植物油脂 水あめ・ソルビトール・乳化剤・増粘多糖類・酸味料・香料・リン酸塩Ca・pH調整剤・酸化防止剤	小麦・乳・卵・大豆 リンゴ
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉あめ・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤(大豆由来)・セルロース・増粘多糖類・香料・着色料	乳・大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ
調味料	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
	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/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)	
	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

【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。

2022年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

夕食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	牛肉・豚肉・玉ねぎ・つなぎ(パン粉・鶏卵・えんどう豆たん白)・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・加工デンプン・セルロース・カラメル色素・酸化防止剤	小麦・乳・卵・牛肉 大豆・豚肉・ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉・ラード・羊肉・トマトペースト・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・乾燥たまねぎ・食塩・ビーフエキス 香辛料・たん白加水分解物・酵母エキス・ポークエキス・カラメル・アミノ酸等・加工デンプン	小麦・牛肉・大豆 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	
魚料理	白身魚フライ	ブタスダラ・小麦粉・小麦でん粉・食塩・アミノ酸・グァーガム・ぶどう糖・ショートニング・酵母	小麦・大豆
	ホタテ風フライ	魚肉すり身(たら)・でん粉・発行調味料・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・加工でん粉	小麦・大豆
	レモン	レモン	
	ナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	キャベツ、もやし(茹で)	キャベツ、もやし	
	アスパラガス	アスパラガス	
名物	湯波こんにやく	こんにやく粉・大豆粉・でん粉・水酸化カルシウム	大豆
	コーン、水菜	とうもろこし、水菜	
	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・乾燥たまねぎ・香辛料 ガーリックペースト・アミノ酸等・増粘多糖類・香辛料抽出物	大豆・リンゴ
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・食用加工油脂・粉末しょうゆ・乳たん白・香辛料 オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・アミノ酸等・カラメル色素	小麦・乳・大豆・鶏肉
	玉葱、人参	玉葱、人参	
	ベーコン	豚バラ肉・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・乳糖・乳たん白・リン酸塩・アミノ酸・たん白加水分解物 増粘多糖類・カゼインNa・酸化防止剤・亜硝酸Na・くん液・コチニール色素・香辛料抽出物	乳・卵・大豆・豚肉
御飯	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(いちご・砂糖)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ショートニング・食用植物油脂 水あめ・ソルビトール・乳化剤・増粘多糖類・酸味料・香料・リン酸塩Ca・pH調整剤・酸化防止剤	小麦・乳・卵・大豆 リンゴ
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉あめ・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤(大豆由来)・セルロース・増粘多糖類・香料・着色料	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	リンゴ
調味料	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
	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/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)	
	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

【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。

2022年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

朝食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
焼八寸	焼き鮭	秋鮭・食塩	鮭
	玉子焼	鶏卵・砂糖・醤油・みりん・食塩・酢・鰹だし加工澱粉・アミノ酸等	小麦・卵・大豆
	湯波佃煮	大豆・植物油・砂糖・醤油・一味唐辛子・胡麻・発酵調味料	小麦・大豆・ごま
鍋物	手作り豆腐	大豆・消泡剤(炭酸マグネシウム・ライスワックス・レシテン・食用炭化油脂)	大豆
	出汁醤油	めんつゆ	小麦・大豆
サラダ	ロースハム	豚ロース肉・乳たん白・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・砂糖・水あめ・たん白加水分解物・酵母エキス アミノ酸・リン酸塩・カゼインNa・酸化防止剤・増粘多糖類・亜硝酸Na・コチニール色素・香辛料抽出物	乳・卵・大豆・豚肉
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	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・しょうゆ・みりん・大豆油・砂糖・食塩・かつおエキス・昆布エキス アミノ酸等・キサンタンガム	小麦・大豆・豚肉
御飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料	乳・大豆
	かんぴょう	かんぴょう・二酸化イオウ	
	厚揚げ	大豆・乳清たん白・還元麦芽糖粉末・食塩・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・凝固剤(塩化Mg)	乳・大豆
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌(殺菌)・増粘多糖類・香料	乳・ゼラチン
	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・ベクチン・香料・着色料	りんご
調味料	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
	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

【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。

2022年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

朝食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼	鶏卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト・たまねぎ・ピーマン・大豆油・砂糖・ワイン・にんにく・香辛料・クエン酸	大豆
サラダ	ソーセージ	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・亜硝酸Na	乳・牛肉・豚肉
	ベーコン	豚バラ肉・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・乳糖・乳たん白・リン酸塩・アミノ酸・たん白加水分解物 増粘多糖類・カゼインNa・酸化防止剤・亜硝酸Na・くん液・コチニール色素・香辛料抽出物	乳・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(食用植物油脂・砂糖・卵黄)・砂糖・食塩・食用植物油脂・アミノ酸等 増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・りんご
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	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・アミノ酸等 キサンタンガム	大豆
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・チキンエキスパウダー・甘味料 小麦たん白発酵調味料/増粘剤(加工でんぷん粉、キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・香料・カロチノイド色素 生乳	小麦・乳・鳥肉 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 酢酸・香料・イーストフード・キサンタン・VC・カロチノイド色素	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・乳化剤・香料・イーストフード 加工デンプン・アルギン酸エステル・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:砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・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・酸化防止剤 カロチノイド色素	乳・大豆
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌(殺菌)・増粘多糖類・香料	乳・ゼラチン
	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・ペクチン・香料・着色料	りんご
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	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
	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

【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・りんご・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。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。