

2023年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

2022年12月13日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

夕食 (和食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 白滝、こんにゃく粉	牛肉
	すき焼きのたれ	醤油(本醸造)、砂糖、水あめ、かきエクス、食塩、野菜エキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
魚料理	海老フライ	えび、食塩、pH調整剤、水、パン粉、小麦粉、植物性油脂、砂糖、酵母、着色料(アナトー)、イーストフード、バターミックス、でん粉、大豆粉、全卵、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、 乳化剤、香辛料抽出物、打ち粉、加工でんぷん、(原材料の一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)	小麦、大豆、卵、 えび
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油脂、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素 (原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、 鶏肉
	レモン・キャベツ・もやし・ブロッコリー	レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	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、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、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
名物	日光湯波の刺身	大豆(遺伝子組換えでない)	大豆
	わかめ	わかめ	
	出汁醤油	食塩、小麦、大豆(遺伝子組換えでない)、保存料(安息香酸Na)、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、 かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳
鉢物	玉子豆腐	鶏卵、大豆、食塩	小麦、大豆、卵
	抹茶素麺	なめこ、小麦粉、抹茶、食塩、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素	小麦
	出汁	食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に乳成分を含む)	乳
汁物	味噌汁	長ネギ、油揚げ、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、 かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	苺、砂糖、鶏卵、小麦粉、ショートニング、食用加工油脂、水飴、ソルビトール、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、 酸味料、香料、リン酸塩(Na)、着色料、加工でん粉、リン酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.E)	小麦、大豆、乳、卵 りんご
	ホイップクリーム	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、香料、クエン酸Na、 カロテン色素、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

2023年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表 (春・夏)

2022年12月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

夕食 (洋食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルゲン
陶板	ハンバーグ	食肉(牛肉・豚肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉・鶏卵)、ソテーオニオン、砂糖、ぶどう糖、牛乳、ビーフエキス、ビーフオイル、醤油、食塩、発酵調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、酵母エキス、ポークブイヨン、ワイン、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、水	小麦、大豆、乳、卵、牛肉、豚肉、ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉、トマトペースト、羊肉、赤ワイン、ビーフエキス、砂糖、玉葱、食塩、香辛料、ポークエキス、ラード、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・人参	ブロッコリー、人参	
	ポテト	じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖、ピロリン酸Na(原材料の一部に小麦を含む)	小麦
魚料理	白身魚フライ	たら、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)	小麦、大豆
	ホタテ風味フライ	魚肉すり身(たら)、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、ホタテエキス、調味料(アミノ酸等)、香料、水、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)、打ち粉(加工でん粉)、カロチノイド色素	小麦、大豆
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油脂、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	レモン・キャベツ・もやし・アスパラガス	レモン、キャベツ、もやし、アスパラガス	
	フレンチドレッシング	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、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、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
名物	湯波こんにやく・コーン・水菜	こんにやく粉、大豆粉、でん粉、トレハロース、凝固剤、スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、食塩、水菜	小麦、大豆
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう発酵調味料、玉葱、香辛料、ガーリックペースト、ピーマン酢漬、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・りんごを含む)	大豆、りんご
スープ	コンソメスープ	乳糖、食塩、鶏肉、玉ねぎ、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、たん白加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖、乳たん白、食用加工油脂、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	玉葱、人参、ベーコン	玉葱、人参、豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油脂、乳たん白、香辛料、リン酸塩(Na)、ゲル化剤(加工デンプン・増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硫酸Na)、コチニール色素	大豆、乳、卵、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	苺、砂糖、鶏卵、小麦粉、ショートニング、食用加工油脂、水飴、ソルビトール、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、リン酸塩(Na)、着色料、加工でん粉、リン酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.E)	小麦、大豆、乳、卵、りんご
	ホイップクリーム	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、香料、クエン酸Na、カロテン色素、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	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、香料	りんご

2023年

『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (春・夏)

2022年12月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

朝食 (和食)

【注】メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
焼八寸	焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	玉子焼	鶏卵、砂糖、コーンスターチ、醤油、みりん、食塩、醸造酢、かつおだし、加工でん粉製剤、植物油、酢酸ナトリウム・グリシン製剤	小麦、大豆、卵
	湯波佃煮	国産大豆(遺伝子組み換えでない)、醤油、砂糖、一味唐辛子、白いりごま、発酵調味料、植物油 (原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、ごま
鍋物	手作り豆腐	大豆、豆乳、消泡剤、塩化マグネシウム製剤(にがり)、塩化マグネシウム、水	大豆
	出汁醤油	醤油、発酵調味料、食塩、かつお節粉末、昆布エキス、さばエキス、酒精、香料、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳、さば
サラダ	ロースハム	豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、ガゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(原材料の一部に大豆・乳・卵・豚肉を含む)	大豆、乳、卵、豚肉
	キャベツ・もやし・ブロッコリー	キャベツ、もやし、ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	植物油、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、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、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
煮物	肉じゃが	じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)、豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、食塩、昆布エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(キサンタンガム) (原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、豚肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料	

2023年

『日光修学旅行』 共通献立 原材料表

(春・夏)

2022年12月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

朝食 (洋食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼き	鶏卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト、玉葱、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、クエン酸、香辛料	大豆
サラダ	ソーセージ	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、砂糖、ぶどう糖、香辛料、マルトデキストリン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、ガゼインNa(乳由来)、酸化防止剤(VC)、発色剤(亜硝酸Na)	乳、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油脂、乳たん白、香辛料、リン酸塩(Na)、ゲル化剤(加エデンプン・増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硫酸Na)、コチニール色素	大豆、乳、卵、豚肉
	ポテトサラダ	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ドレッシング(植物油脂、砂糖、卵黄)、食塩、植物油脂、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵、りんごを含む)	卵、りんご
	ブロッコリー・キャベツ・もやし	ブロッコリー、キャベツ、もやし	
	粒マスタード	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(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
フレンチドレッシング	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、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、(原材料の一部に卵、大豆、りんごを含む)	大豆、卵、りんご	
スーブ	コーンポタージュ	スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食用加工油脂、食塩、乳糖、チーズ、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、香料(原材料の一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、牛肉
	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、植物油脂、食塩、発酵風味料、植物性たん白、酢酸(Na)、乳化剤、糊料(キサンタン)、香料、イーストフード、V.C(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、卵
	クロワッサン	小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、ショートニング、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(アルギン酸エステル)、カロデノイド色素、V.C(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、卵
	ジャム	砂糖、水あめ、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料	
	マーガリン	植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤、香料、カロチノイド色素、水、バターミルクパウダー、酸化防止剤(ビタミンE)(原材料の一部に乳成分・大豆を含む)	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
	ブルーベリーソース	水飴、ブルーベリー、砂糖、増粘多糖類、酸味料、香料	
ドリンク	オレンジジュース	オレンジ、香料	オレンジ