

## 2023年 ホテル清暁苑 江戸川区献立 原材料表(春夏季)

## 1泊目夕食

|      | 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(こんにゃく粉・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・浸漬駄・食塩・重曹・水・衣(パン粉・打ち粉)・小麦粉・加工デンプン・バッター粉・砂糖・パーム油・でん粉<br>卵黄粉・脱脂粉乳・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン・グーガム)・香辛料抽出物  | 小麦・乳・卵・えび        |
|      | ナポリタン      | スペゲティ・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   | 玉子豆腐       | 卵<br>めんつゆ  | 卵<br>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<br>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<br>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<br>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(加工でんぶん・増粘多糖類)<br>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<br>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・かい)、推奨表示21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・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示しております。

●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。

## 2023年 ホテル清暁苑 江戸川区献立 原材料表(春夏季)

2泊目夕食

| 献立   | 原材料・調味料等  | アレルギー                   |
|------|---|-------------------------|
| 陶板   | ハンバーグ<br>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<br>砂糖・トマトケチャップ・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<br>大豆・豚肉・ゼラチン |
|      | デミグラスソース<br>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<br>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<br>豚肉          |
|      | ブロッコリー<br>ブロッコリー  |                         |
|      | 人参<br>人参  |                         |
|      | ポテト<br>じゃがいも  |                         |
| 魚料理  | 白身魚フライ<br>ブタスダラ・小麦粉・小麦でん粉・食塩・アミノ酸・グーガム・ぶどう糖・ショートニング・酵母  | 小麦・大豆                   |
|      | ホタテ風フライ<br>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・ホタテエキス調味料・調味料製剤・香料製剤<br>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<br>レモン  |                         |
|      | ナポリタン<br>スペティ・ケチャップ・塩胡椒   | 小麦                      |
|      | キャベツ、もやし(茹で)<br>キャベツ、もやし  |                         |
|      | アスパラガス<br>アスパラガス  |                         |
|      |   |                         |
| 名物   | 湯波こんにゃく<br>こんにゃく粉・大豆粉・でん粉・水酸化カルシウム  | 大豆                      |
|      | コーン、水菜<br>とうもろこし、水菜   |                         |
|      | イタリアンドレッシング<br>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<br>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<br>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<br>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<br>玉葱、人参  |                         |
|      | ベーコン<br>豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆たん白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・増粘多糖類<br>調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・コチニール色素  | 卵・大豆・豚肉                 |
| 御飯   | 栃木県産コシヒカリ<br>白米   |                         |
| デザート | ショートケーキ<br>乳等を主要原料、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、食用加工油脂、バニラクリームパウダー、水あめ、ゼラチン、<br>コーヒー／ソルビトール、乳化剤、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(V.E.) | 小麦・乳・卵・大豆<br>ゼラチン       |
|      | ホイップクリーム<br>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<br>オレンジ   | オレンジ                    |
| ドリンク | りんごジュース<br>りんご透明濃縮果汁・アップルフレーバー  | りんご                     |
| 調味料  | フレンチドレッシング<br>食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオングルース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸<br>香辛料抽出物・着色料(ウコン)  | 卵・大豆・リンゴ                |
|      | ソース<br>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(加工でんぶん・増粘多糖類)<br>調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)   |                         |
|      | マヨネーズ<br>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<br>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・かい)、推奨表示21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・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示しております。

●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。

## 2023年 ホテル清晃苑 江戸川区献立 原材料表(春夏季)

## 1泊目朝食

|                  | 献立         | 原材料・調味料等  | アレルギー         |
|------------------|------------|---|---------------|
| 焼<br>八<br>寸      | 焼き鮭        | 秋鮭・食塩   | 鮭             |
|                  | 笹かまぼこ      | 魚肉・植物性たん白(大豆を含む)・発行調味液・砂糖・食塩・食物油・卵白(卵を含む)・砂糖混合異性化液糖<br>ぶどう糖・加工でんぷん・調味料(アミノ酸等)貝Ca※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用。 | 卵・大豆<br>えび・かに |
|                  | 昆布佃煮       | 昆布・しょうゆ・砂糖・還元水あめ・たんぱく加水分解物・果糖ぶどう糖液糖・水あめ・ごま・醸造酢<br>寒天/酸味料・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)                          | 小麦・大豆・ごま      |
| 鍋<br>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<br>ラ<br>ダ      | ロースハム      | 豚ロース肉・還元水あめ・大豆たん白・食塩・卵たん白・水あめ・酵母エキス・リン酸塩(Na)・カゼインNa<br>調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤(ビタミンC)・亜硝酸Na・コチニール色素・酵素製剤   | 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<br>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<br>アミノ酸等・キサンタンガム                                  | 小麦・大豆・豚肉      |
| 御<br>飯           | 栃木県産コシヒカリ  | 白米  |               |
| 汁<br>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・乳清たん泊・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          |
| テ<br>ザ<br>ー<br>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<br>味<br>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<br>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<br>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21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・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示しております。

●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。

## 2023年 ホテル清晃苑 江戸川区献立 原材料表(春夏季)

## 2泊目朝食

|      | 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<br>カゼインNa・亜硝酸Na   | 乳・牛肉・豚肉      |
|      | ベーコン        | 豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆たん白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・増粘多糖類<br>調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・コチニール色素                   | 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(食用植物油脂・砂糖・卵黄)・砂糖・食塩・食用植物油脂・アミノ酸等<br>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<br>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<br>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・カラチノイド色素<br>生乳 | 小麦・乳・鳥肉<br>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<br>酢酸・香料・イーストフード・キサンタン・VC・カラチノイド色素                             | 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<br>加工デンプン・アルギン酸エステル・VC・カラチノイド色素                                | 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<br>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<br>カラチノイド色素            | 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・ベクチン・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<br>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<br>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21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・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示しております。

●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。