

2023年

『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (5月～9月)

2023年5月24日

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。

日光ぐりへんほてる懐かし家風和里

献立	原材料・調味料等	アレルゲン
鍋物 すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 白滝、こんにゃく粉	牛肉、乳
	醤油(本醸造)、砂糖、水あめ、かきエキス、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、水、パン粉、小麦粉、砂糖、植物性油脂、でん粉、全卵粉、大豆粉、酵母、着色料(アナトー)、ベーキングパウダー、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、イーストフード、乳化剤、加工でんぶん、(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 レモン・キャベツ・もやし・ブロッコリー	小麦、大豆、乳、鶏肉
フレンチドレッシング ソース	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)	
	レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー 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 日光湯波の刺身	大豆(遺伝子組換えでない)	大豆
	わかめ	
出汁醤油	わかめ	
	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、白しょうゆ(混合)、食塩、砂糖、みりん、発酵調味料、さば節、かつお節、煮干し、そうだかつお節、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、清酒、たん白加水分解物、酒精、水、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、卵、さば
	抹茶素麺	
出汁	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
	食塩、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、たん白加水分解物、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、かつお節エキス、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
汁物 味噌汁	長ネギ、油揚げ、凝固剤、大豆油、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	
デザート ショートケーキ	白米	
	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	
カットオレンジ	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	オレンジ	オレンジ

2023年

『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (5月～9月)

2023年4月9日

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、バッターミックス(小麦粉、コーングリット、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	スペゲティ、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・アスハラガス	レモン、キャベツ、もやし、アスハラガス	
	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、オニオングリース、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	湯波こんにゃく・コーン・水菜	こんにゃく粉、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、還元水あめ、食塩、砂糖、乳糖、卵たん白、乳たん白、ポークブイヨン、酵母エキス、香辛料、リン酸塩(Na)、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、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(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 (5月～9月)

2023年4月9日

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。

日光ぐりへんほてる懐かし家風和里

献立	原材料・調味料等	アレルゲン
焼八寸	焼き鮭 さけ、食塩、食用油脂	さけ
	昆布佃煮 昆布、醤油、砂糖、還元水あめ、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ごま、醸造酢、寒天、酸味料、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、ごまを含む)	小麦、大豆、ごま
	笹かまぼこ 魚肉、植物性たん白(大豆を含む)、発酵調味液、砂糖、食塩、植物油、卵白(卵を含む)、砂糖混合異性化液糖、ぶどう糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、貝Ca	大豆、卵
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)、(原材料の一部に小麦、大豆、さば、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、砂糖、粉あめ、牛乳、乳たん白、植物油脂、香辛料、ポークエキスパウダー、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、クチナシ)、(原材料の一部に大豆・乳・卵・豚肉、ゼラチンを含む)	大豆、乳、卵、豚肉 ゼラチン
	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
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、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、砂糖類(砂糖、乳糖)、ビタミンB2、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 (5月～9月)

2023年4月9日

日光ぐりへ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	アレルゲン
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
ソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、ぶどう糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	豚肉
	ベーコン 豚ばら肉、還元水あめ、食塩、砂糖、乳糖、卵たん白、乳たん白、ポークブイヨン、酵母エキス、香辛料、リン酸塩(Na)、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
サラダ	ポテトサラダ ジャガイモ、玉ねぎ、にんじん、ドレッシング(植物油脂、砂糖、卵黄)、食塩、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
	プロッコリー・キャベツ・もやし プロッコリー、キャベツ、もやし	
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)、(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
スープ	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、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、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
ドリンク	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	
	オレンジジュース オレンジ、香料	オレンジ