

2023年

## 世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

夕食（1泊目）

【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
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、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	スペaghetti、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)、パブリカ色素 (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・フロッコリー	レモン、キャベツ、もやし、フロッコリー	
名物	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
	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	
鉢物	出汁醤油	食塩、小麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、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
	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
汁物	出汁	かつお節粉末、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、昆布エキス、さばエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料 (原材料の一部に小麦・大豆・さばを含む)	小麦、大豆、さば
	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、かつおふし粉末、調味料(アミノ酸等)	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	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、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、カラテン色素、(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

## 世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

夕食（2泊目）

【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
	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
	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、ラー油、ビーフエキス、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・人参 ブロッコリー、人参	
魚料理	ホテト 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
	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、ホタテペースト、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、コーングリッジ、米粉、加工でん粉)、打ち粉(加工でん粉)、カラチノイド色素	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)、パブリカ色素(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	
名物	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
	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(原材料の一部に大豆、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、グリンピース 玉葱、人参、グリンピース	
ご飯	栃木県産コシヒカリ 白米	
デザート	ショートケーキ 全卵、砂糖、小麦粉、水あめ、チョコレート、ココアパウダー、生クリーム、カカオマス、洋酒、ゼラチン、ぶどう糖、トレハロース、乳化剤、膨張剤、ゲル化剤(ローカスト)、香料、(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む)	小麦、大豆、乳、卵、ゼラチン
	ホップクリーム 植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、カゼインNa、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、香料、クエン酸Na、カラテン色素、(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

## 世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

朝食（1泊目）

【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	
焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ	
焼 ハ 寸 筍 かまぼこ	魚肉、植物性たん白（大豆を含む）、発酵調味料、砂糖、食塩、植物油、卵白（卵含む）、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）、貝Ca	大豆、卵	
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	
鍋 物	手作り豆腐 出汁醤油	大豆 小麦、大豆、乳、さば	
サ ラ ダ	ロースハム キャベツ・もやし・ブロッコリー フレンチドレッシング	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、リソ酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、刀セイソウNa、酸化防止剤（ビタミンE）、くん液、発色剤（虫硝酸Na）、コチニール色素、（原材料の一部に大豆、乳、卵、豚肉を含む） 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、乳、卵、豚肉 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、発酵調味料、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（遺伝子組換でない）、米、食塩、酒精、ビタミンB2、かつおふし粉末、調味料（アミノ酸等）	大豆
デザート	ヨーグルト ブルーベリーソース	生乳、乳製品 水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料	乳