

2023年

世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

ホテル ナチュラルガーデン日光

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、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、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	わかめ	
	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
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	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
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、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、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

世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

ホテル ナチュラルガーデン日光

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	アレルギー
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・人参ポテト	ブロッコリー、人参 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、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 フレンチドレッシング	レモン、キャベツ、もやし、アスパラガス 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、グリーンピース	玉葱、人参、グリーンピース	
デザート	栃木県産コシヒカリ	白米	
	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、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、カロテン色素、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む) オレンジ	大豆、乳 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

ホテル ナチュラルガーデン日光

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 八 寸	焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	笹かまぼこ	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	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）、（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、カゼイン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、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
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

世田谷林間学園献立 原材料表

2023年5月1日

ホテル ナチュラルガーデン日光

朝食（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、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
	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、砂糖、卵黄)、食塩、植物油、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、ソイビシネン、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、米糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、オーガニックエース、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、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	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、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)、カロチノイド色素、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、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、砂糖、ブルーベリー、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