

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (1/3)

2025年 川崎市小学校連合献立 (秋・冬) 10月~12月

■ 夕食和食コース

献立	品目	原材料	アレルギー表示
鍋物	すき焼き	国産牛50g 白菜 長葱 白滝〔こんにゃく粉 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)〕 割り下〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 醸造酢 鰹エキス カラメル色素 調味料(アミノ酸等)〕	牛肉 小麦 大豆
魚料理	海老フライ(2本)	えび 衣(パン粉 小麦粉 食塩 砂糖 パーム油 澱粉 卵黄粉 脱脂粉乳) 食塩/加工澱粉 トウガラシ色素 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工澱粉 グァーガム) 重曹 香辛料抽出物 水 油〔大豆油 菜種油 シリコン〕	えび 小麦 大豆 卵 乳
	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	
	ナポリタン	デュラム小麦 トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 油〔大豆油 菜種油 シリコン〕 胡椒 食塩	小麦 大豆
	フレンチドレッシング	食用植物油 ぶどう糖果糖液糖 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) 香辛料抽出物 着色料(ウコン)	卵 大豆 りんご
	ソース	異性化液糖 砂糖 食塩 醸造酢 でん粉 野菜(トマト 玉葱) 香辛料/増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 甘味料(ステビア)	
名物	日光湯波の刺身	刺身湯波〔国産大豆 米国産大豆〕 湯通し塩蔵わかめ 出汁醤油〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 水〕	大豆 小麦
蒸物	茶碗蒸し	鶏卵 醤油〔脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆/保存料(安息香酸Na)〕 みりん(もち米 米麴 醸造アルコール 糖類) 出汁〔鰹節粉末 そうだ鰹節粉末 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料(アミノ酸等)〕 業務用味の素	卵 大豆 小麦
	抹茶そうめん	そばつゆ〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料〕 水	小麦 大豆
	なめこ	抹茶そうめん〔小麦粉 食塩 抹茶/着色料(紅花黄・クチナシ)〕 なめこ	小麦
汁物	味噌汁	長葱 油揚げ〔丸大豆 食用植物油/凝固剤〕 水 味噌〔大豆 米 食塩 鰹エキス 昆布エキス/酒精 調味料(アミノ酸等) 出汁〔鰹節粉末 そうだ鰹節粉末 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料(アミノ酸等)〕 業務用味の素	大豆
御飯	栃木県産コシヒカリ	うるち精米	
デザート	ショートケーキ	ホイップクリーム(食用植物油 乳製品 乳糖 乳蛋白 食塩) いちごジャム(苺 砂糖) 砂糖 鶏卵 小麦粉 クリーム 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) 香料 酸味料 着色料(紅麴 カロチン) 安定剤(増粘多糖類) 加工澱粉 リン酸Ca 酸化防止剤(VE)	小麦 卵 乳 大豆 りんご
	ホイップクリーム	植物油 水飴 砂糖 マルトデキストリン 乳製品/ガゼインNa 乳化剤 安定剤(セルロース 増粘多糖類) クエン酸Na 香料 着色料(β-カロテン)	乳 大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

推奨表示品目(アーモンド・あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・りんご・ゼラチン・
カシューナッツ・ごま)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意ください。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (2/3)

2025年 川崎市小学校連合献立 (秋・冬) 10月~12月

■ 朝食和食コース

献立	品目	原材料	アレルギー表示
焼八寸	焼き鮭	秋鮭 食塩 食用油脂	さけ
	玉子焼	鶏卵 砂糖 醤油 みりん 食塩 醸造酢 食用植物油 鰹だし 加工澱粉 調味料 (アミノ酸等)	小麦 卵 大豆
	昆布佃煮	昆布 醤油 砂糖 還元水飴 蛋白加水分解物 果糖ぶどう糖液糖 水飴 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) (一部に小麦・ごま・大豆を含む)	大豆 小麦 胡麻
鍋物	手作り豆腐	豆乳 大豆 消泡剤 水 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 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料 (アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 水)	小麦 大豆
サラダ	ハム (2枚)	豚ロース肉 卵蛋白 還元水飴 大豆蛋白 食塩 乳蛋白 水飴 酵母エキス/リン酸塩 (Na) カゼインNa 調味料 (アミノ酸等) 増粘多糖類 酸化防止剤 (ビタミンC) 発色剤 (亜硝酸Na) コチニール色素	卵 乳成分 大豆 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	食用植物油 ぶどう糖果糖液糖 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) 香辛料抽出物 着色料 (ウコン)	卵 大豆 りんご
煮物	肉じゃが	じゃがいも 玉葱 豚肉 人参 異性化液糖 醤油 みりん 大豆油 砂糖 食塩 鰹エキス 昆布エキス/調味料 (アミノ酸等) 増粘剤 (キサンタンガム)	小麦 大豆 豚肉
御飯	栃木県産コシヒカリ	うるち精米	
汁物	味噌汁	干瓢 (ユウガオの実) 厚揚げ (大豆 乳清蛋白 還元麦芽糖粉末 食塩 揚げ油 (植物油) /加工澱粉 凝固剤 (塩化Mg)) 水 味噌 (大豆 米 食塩 鰹エキス 昆布エキス/酒精 調味料 (アミノ酸等)) 出汁 (鰹節粉末 そうだ鰹節粉 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料 (アミノ酸等)) 業務用味の素	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) /安定剤 (増粘多糖類) 香料	乳成分 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 増粘剤 (ペクチン) 香料 着色料 (赤102)	りんご

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

推奨表示品目 (アーモンド・あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・
カシューナッツ・ごま)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (3/3)

2025年 川崎市小学校連合献立 (秋・冬) 10月~12月

■ 小分け調味料 (個々にテーブル置き)

調 味 料	原 材 料	アレルギー表示
フレンチドレッシング	食用植物油 脂 ぶどう糖果糖液糖 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) 香辛料抽出物 着色料 (ウコン)	卵 大豆 りんご
ATACO ソース	異性化液糖 砂糖 食塩 醸造酢 でん粉 野菜 (トマト 玉葱) 香辛料/増粘剤 (加工澱粉 増粘多糖類) 調味料 (アミノ酸) 甘味料 (ステビア)	

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目 (小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)

推奨表示品目 (アーモンド・あわび・いか・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・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・カシューナッツ・ごま)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意いたします。