

2025年 日光東観荘 府中市日光移動教室献立 原材料表

1泊目夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	牛すき焼き	国産牛	牛肉
		白菜	
		長葱	
		白滝〔こんにゃく粉・水酸化カルシウム〕	
		割下〔醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・醸造酢・鰹工キス・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)〕	小麦・大豆
魚料理	エビフライ	えび・浸清液・食塩・重曹・水・衣(パン粉・打粉・食塩・小麦粉・加工でん粉)・バター粉(小麦粉・砂糖・パーム油・食塩・でん粉・卵黄粉・脱脂粉乳・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉・グアーガム)・香辛料抽出物・揚げ油	小麦・えび・卵・乳・大豆
	ナポリタン	スパゲティ〔チュラム小麦のセモリナ〕 ケチャップ〔トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料〕・味付塩胡椒・サラダ油	小麦・大豆
	キャベツ・レモン もやし・ブロッコリー	キャベツ・レモン 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(アミノ酸等)・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・玉ねぎ)・香辛料(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	豆乳(大豆)	大豆
	わかめ	乾燥若布	
	出汁醤油	醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお節・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆
鉢物	茶碗蒸し	卵・醤油・みりん・かつおだし	卵・小麦・大豆
	抹茶そうめん	小麦粉・食塩・抹茶・ベニバナ黄色素・クチナシ青色素	小麦
	なめこ	なめこ	
	出汁醤油	醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお節・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆
汁物	味噌汁	みそ・かつおだし・和風調味料	大豆・乳
	長葱	長葱	
	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
ご飯	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・イチゴジャム・砂糖・卵・小麦粉・ショートニング・食用加工油脂・水あめ・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・着色料(カロチン)・加工でん粉・増粘多糖類・リン酸Ca・PH調整剤・酸化防止剤(VE)	卵・乳・小麦・大豆・りんご
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉飴・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・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。

2025年 日光東観荘 府中市日光移動教室献立 原材料表
2泊目夕食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	豚肉・牛肉・玉ねぎ・パン粉・卵・でん粉・豚脂・牛脂・ソテオニオン・牛乳・食塩・醤油・砂糖・香辛料・卵殻粉・トマトペースト・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・野菜エキスパウダー・ゼラチン・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・水	卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉・ラード・トマトペースト・羊肉・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・玉ねぎ・ビーフエキス・食塩・香辛料・ポークエキス・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	ブロッコリー	
	人参	人参	
	ポテト	ポテト	大豆
魚料理	白身魚フライ	ブタスタラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・でん粉・アミノ酸・増粘剤(グァーガム)・揚げ油	小麦・大豆
	ホタテ風味フライ	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・ホタテ調味料・調味料製剤・香料製剤・パン粉・バターミックス・コーングリッツ・小麦粉・加工でん粉・米粉・打粉	小麦・大豆
	ナポリタン	スパゲティ〔デュラム小麦のセモリナ〕 ケチャップ〔トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料〕・味付塩胡椒・サラダ油	小麦・大豆
	キャベツ・レモン もやし・アスパラガス	キャベツ・レモン もやし・アスパラガス	
	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(アミノ酸等)・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・玉ねぎ)・香辛料(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	湯波こんにゃく	こんにゃく粉・大豆粉・でん粉・水酸化Ca	大豆
	コーン	とうもろこし	
	水菜	水菜	
	イタリアンドレッシング	食用植物油・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・オニオンジュース・食塩・ぶどう発酵調味料・ピーマン酢漬・乾燥玉ねぎ・香辛料・ガーリックペースト・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物	大豆・りんご
スープ	コンソメスープ	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・粉末醤油・オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・乳たん白・香辛料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・調味料(アミノ酸)・カラメル色素・酸味料	小麦・乳・大豆・鶏肉
	玉ねぎ	玉ねぎ	
	人参	人参	
	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)・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤(Vc)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・ニコチール色素	卵・大豆・豚肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	チョコレートケーキ	ホイップクリーム(食用植物油脂・乳製品・乳糖・乳たん白・食塩)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ココアパウダー・チョコレート・クリーム・ショートニング・食用加工油脂・カスタードクリームミックス・ゼラチン・水飴・コーヒールソルビトール・乳化剤・安定剤(加工でん粉・増粘多糖類)・香料・硫酸Ca・増粘剤(アルギン酸Na)・カロチン色素・ピロリン酸Na・酸化防止剤(V.E)・(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ゼラチンを含む)	卵・乳・小麦・大豆・りんご
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・粉飴・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・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
ドリンク	りんごジュース	りんご透明濃縮果汁・アップルフレーバー	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。

2025年 日光東観荘 府中市日光移動教室献立 原材料表

1泊目朝食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
焼 八 寸	焼き鮭	秋鮭・塩	鮭
	玉子焼	鶏卵・砂糖・醤油・みりん・食塩・醸造酢・食用植物油脂・かつおだし・加工でん粉・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・たん白加水分解物・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)	小麦・大豆・ごま
鍋 物	手造り豆腐	豆乳・大豆・消泡剤・塩化マグネシウム製剤(にがり)	大豆
	出汁醤油	醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお節・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料	小麦・大豆
サ ラ ダ	ロースハム	豚ロース肉・乳たん白・大豆たん白・水飴・酵母エキス・食塩・還元水飴・リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・カゼインNa・くん液・発色剤・コチニール色素・酵素製剤・増粘多糖類・酸化防止剤(VC)	卵・乳・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(アミノ酸等)・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・玉ねぎ・豚肉・人参・異性化液糖・しょう油・みりん・大豆油・砂糖・食塩・かつおエキス・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
汁 物	味噌汁	みそ・かつおだし・和風調味料	大豆・乳
	かんぴょう	かんぴょう(ユウガオの実)・二酸化硫黄	
	厚揚げ	大豆・乳清たん白・還元麦芽糖粉末・側縁・揚げ油(なたね油)・加工でん粉・凝固剤(塩化Mg)	大豆・乳
ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デ ザ ー ト	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌・安定剤・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	水飴・砂糖・ぶどう糖・りんご・調味料・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。

2025年 日光東観荘 府中市日光移動教室献立 原材料表
2泊目朝食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼き	卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト・玉ねぎ・ピーマン・大豆・サトウキビ・岩塩・ぶどう・とうもろこし・にんにく・香辛料・クエン酸	大豆
洋皿	ソーセージ	豚肉・豚脂肪・水飴・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・カゼインNa・発色剤・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)(一部に乳成分・牛肉・豚肉を含む)	乳・豚肉・牛肉
	ベーコン	豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水飴・大豆たん白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・酸化防止剤(VC)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・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・砂糖・卵黄・その他)・砂糖・食塩・食用植物油脂・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・りんご
	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	
	粒マスタード	ブラウンマスタード・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・調味料(アミノ酸)・酸味料・増粘剤(キサンタン)	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(アミノ酸等)・香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・りんご
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・オニオンパウダー・食用植物油・酵母エキスパウダー・チキンエキスパウダー・小麦たん白発酵調味料・増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・カロチノイド色素・甘味料(ステビア)	小麦・乳・鶏肉
		牛乳	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・発酵(Na)・香料・イーストフード・糊料(キサンタン)・VC	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・ソルビット・乳化剤・香料・イーストフード・加工でん粉・糊料(アルギニン酸エステル)・VC・カロチノイド色素	小麦・乳・卵・大豆
	ジャム&マーガリン	【いちごジャム(いちご・砂糖類(水飴・砂糖)・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料)】 【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・カロチノイド色素)】	乳・大豆
飲物	オレンジジュース	オレンジ・香料	オレンジ
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌・安定剤・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	水飴・砂糖・ぶどう糖・りんご・調味料・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。

2025年 日光東観荘 府中市日光移動教室献立 原材料表

小分け調味料(個包装)

調味料	原材料	アレルギー
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(アミノ酸等)・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・玉ねぎ)・香辛料(加工でん粉・増粘多糖類)・調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)	

調理時使用調味料

調味料	原材料	アレルギー
みそ	大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸)	大豆
みりん	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
酒	米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・酸味料	
淡口しょう油	食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・ぶどう糖・小麦たんぱく・米アルコール	小麦・大豆
濃口しょう油	大豆・小麦食塩・アルコール	小麦・大豆
かつおだし	かつお節	
味付塩胡椒	食塩・コショウ・砂糖・調味料(アミノ酸)	
揚げ油	大豆白絞油(大豆・シリコーン)	大豆
ケチャップ	トマト・果糖ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料	
イタリアンドレッシング	食用植物油・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・オニオンジュース・食塩・ぶどう発酵調味料・ピーマン酢漬・乾燥玉ねぎ・香辛料・ガーリックペースト・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物	大豆・りんご
チキンコンソメ	入湯・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・粉末醤油・オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・乳たん白・香辛料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・調味料(アミノ酸)・カラメル色素・酸味料	乳・小麦・大豆・鶏肉

【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・カシューナッツ・ごま・アーモンド)の計28品目を表示しております。

・食材、および調味料等は仕入れの都合で変更することがあります。表記にかかわらず、アレルギーは必ずお知らせください。重篤な症状を持つ生徒さん、児童さんについては、特にご注意をお願いいたします。

※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。