

2026年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	牛肉・豚肉・玉ねぎ・つなぎ(パン粉・鶏卵・でん粉)・豚脂・牛脂・ソテーオニオン・砂糖・しょうゆ・食塩・砂糖・香辛料 卵殻粉・トマトペースト・酵母エキスパウダー・たん白加水分解質・野菜エキスパウダー・ゼラチン・加工でん粉・牛乳・調味料(アミノ酸)	小麦・乳・卵・牛肉 大豆・豚肉・ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉・ラード・羊肉・トマトペースト・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・乾燥たまねぎ・食塩・ビーフエキス 香辛料・たん白加水分解物・酵母エキス・ホーケエキス・着色料(カラメル)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン)	小麦・牛肉・大豆 豚肉
	野菜	ブロッコリー・人参・じゃがいも	
魚料理	海老フライ	衣(パン粉・小麦粉・食塩・砂糖・パーム油・でん粉・卵黄粉)・えび・食塩・加工デンプン・トウガラシ色素 調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン・グァーガム)・重曹・香辛料抽出物・サラダ油	小麦・乳・卵・えび 大豆
	ナポリタン	スパゲティ・塩胡椒・サラダ油・トマトソース(食塩・玉葱・香辛料・ピーマン・油(大豆油・シリコン)・ワイン・ニンニク・クエン酸)	小麦・大豆
	レモン	レモン	
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	アスパラ	アスパラ	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・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・キサントラン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
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/増粘剤(加工でんぷん・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	大豆
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	出汁醤油	めんつゆ(醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・削り節(鰹・鯖)・アミノ酸・カラメル色素)	小麦・大豆
鉢物	茶碗蒸し	卵 めんつゆ(同上)	卵 小麦・大豆
	抹茶素麺	小麦粉・食塩・抹茶・着色料(紅花黄・クチナシ)	小麦
	なめこ	なめこ	
	出汁	めんつゆ(同上)	小麦・大豆
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料・ほんだし(食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原料(鰹節粉・鰹エキス)・調味料(アミノ酸)・酵母エキス)	乳・大豆
	長ネギ	長ネギ	
	油揚げ	丸大豆・食用植物油・凝固剤	大豆
御飯	栃木県産とちぎの星	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・いちごジャム(いちご・砂糖)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ショートニング・食用植物油脂 水あめ・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)・加工でん粉・リン酸塩Ca・酸化防止剤(V.E)	小麦・乳・卵・大豆 リンゴ
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・砂糖・マルトデキストリン・乳製品・カゼイン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

【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・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2026年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

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・食塩・食用油脂	鮭
	玉子焼	鶏卵・砂糖・醤油・みりん・食塩・醸造酢・食用植物油脂・鰹だし・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)	小麦・卵・大豆
	昆布佃煮	昆布・しょうゆ・砂糖・還元水あめ・たんぱく加水分解物・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)	小麦・大豆・ごま
鍋物	手作り豆腐	大豆・消泡剤(炭酸マグネシウム・ライスワックス・レシテン・食用炭化油脂)	大豆
	出汁醤油	めんつゆ(醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・削り節(鰹・鯖)・アミノ酸・カラメル色素)	小麦・大豆
サラダ	ロースハム	豚ロース肉・卵たん白・還元水あめ・大豆たん白・食塩・乳たん白・水あめ・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)・亜硝酸Na・コチニール色素	乳・卵・大豆・豚肉
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・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・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
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/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)		
煮物	肉じゃが	じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・にんじん・異性化液糖・醤油(小麦含む)・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	栃木県産とちぎの星	白米	
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料・ほんだし(食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原料(鰹節粉・鰹エキス)・調味料(アミノ酸)・酵母エキス)	乳・大豆
	かんぴょう	かんぴょう・二酸化イオウ	
	厚揚げ	大豆・乳清たん白・還元麦芽糖粉末・食塩・揚げ油(植物油)・加工デンプン・凝固剤(塩化Mg)	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)・香料・安定剤(ヘクテン)	乳・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(ヘクテン)・香料・着色料(赤102)	りんご

【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・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2026年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(秋冬季)

小分け調味料(個々にお膳置き)

フレンチドレッシング	食用植物油脂・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・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
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/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)	

【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・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。