

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (1/3)

2026年 修学旅行共通献立 (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
陶板	ハンバーグ	食肉(牛肉 豚肉) 玉葱 つなぎ(パン粉 鶏卵 澱粉 豚脂 牛脂 ソテーオニオン 砂糖 醤油 食塩 牛乳 香辛料 卵殻粉) トマトペースト 酵母エキスパウダー 蛋白加水分解物 野菜エキスパウダー ゼラチン 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 水	牛肉 豚肉 小麦 乳成分 大豆 卵 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 乾燥玉葱 食塩 ビーフエキス 香辛料 蛋白加水分解物 酵母エキス ポークエキス/着色料(カラメル) 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工澱粉)	小麦 牛肉 大豆 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	
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 油〔大豆油 菜種油 シリコーン〕	えび 小麦 大豆 卵 乳
	レモン・キャベツ・もやし・アスパラ	レモン キャベツ もやし アスパラ	
	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 シリコーン〕 胡椒 食塩	小麦 大豆
	フレンチドレッシング	食用植物油 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) 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 澱粉 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)	
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/アルコール〕 みりん(もち米 米 米麹 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	抹茶そうめん〔小麦粉 食塩 抹茶/着色料(紅花黄・クチナシ)〕 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	なめこ	
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	栃木県産とちぎの星	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(紅麹 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(V.E)	小麦 卵 乳 大豆 りんご
	ホイップクリーム	植物油 水飴 砂糖 乳製品 安定剤(増粘多糖類) カゼインNa 乳化剤(大豆由来) セルロース 香料 メタリン酸Na	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(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 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)

2026年 修学旅行共通献立 (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 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) 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 澱粉 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)	
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	栃木県産とちぎの星	うるち精米	
汁物	味噌汁	干瓢 (ユウガオの実) / 保存料 (二酸化硫黄) 厚揚げ [大豆 食用植物油 凝固剤 (塩化Mg) 消泡剤 (炭酸Mg グリセリン脂肪酸エステル レシチン)] 水	大豆
		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	
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 (ペクチン) 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 (卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目 (あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・
ごま・アーモンド)

● 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)

2026年 修学旅行共通献立 (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 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) 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 澱粉 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 (卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目 (あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 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。