

2026年 ホテル清晃苑 江戸川区献立 原材料表(秋冬季)

1泊目夕食

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	すき焼き	牛肉(国産牛)	牛肉
		白菜 長ネギ 白滝(こんにやく粉・水酸化カルシウム)	
	割り下	濃口しょう油(脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆/アルコール)・みりん(もち米・醸造アルコール・糖類)・砂糖 ※卵の付け合せはございません	小麦・大豆
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・ヒーマン・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	
	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)	
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 江戸川区献立 原材料表(秋冬季)

2泊目夕食

	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・ホークエキス・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
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	人参	人参	
	ポテト	じゃがいも	
魚料理	白身魚フライ	ブタスタラ・衣(小麦粉・小麦でん粉・食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)・サラダ油	小麦・大豆
	ホタテ風フライ	魚肉すり身(たら)・でん粉・発行調味料・ホタテエキス・食塩・砂糖・ホタテエキス調味料・加工でん粉・アミノ酸 香料・カロチノイド色素・衣(パン粉・小麦粉・コーングリッツ・米粉)・サラダ油	小麦・大豆
	アスパラガス・レモン	アスパラガス・レモン	
	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
	キャベツ・もやし(茹で)	キャベツ・もやし	
	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)	
名物	湯波こんにやく	こんにやく粉・大豆粉・でん粉・水酸化カルシウム	大豆
	コーン、水菜	とうもろこし、水菜	
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・ぶどう発酵調味料・ピーマン酢漬・乾燥たまねぎ・香辛料 ガーリックペースト・アミノ酸等・増粘多糖類・香辛料抽出物	大豆・リンゴ
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・粉末しょうゆ・乳たん白・香辛料 オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素	小麦・乳・大豆・鶏肉
	玉葱、人参	玉葱、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)・増粘多糖類 調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・コチニール色素	卵・大豆・豚肉
御飯	栃木県産とちぎの星	白米	
デザート	チョコレートケーキ	乳等を主要原料・砂糖・鶏卵・小麦粉・ココアパウダー・チョコレート・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・水あめ コーヒー/ソルビトール・乳化剤・加工でん粉・増粘多糖類・香料・硫酸Ca・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)	小麦・乳・卵・大豆 ゼラチン
	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
ドリンク	りんごジュース	りんご・香料	リンゴ

【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。

※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。

2026年 ホテル清晃苑 江戸川区献立 原材料表(秋冬季)

1泊目朝食

	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(ペクチン)	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(ペクチン)・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。

2026年 ホテル清晃苑 江戸川区献立 原材料表(秋冬季)

2泊目朝食

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶 板	目玉焼	鶏卵	卵
	固形燃料が入荷しない場合 スクランブルエッグへ変更	液卵・牛乳・植物油脂・還元水あめ・食塩・でん粉発酵調味料・香辛料/加工でん粉・トレハロース・ピロリン酸ナトリウム・増粘多糖類 調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)	卵・乳・大豆
サ ラ ダ	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	食塩・玉葱・香辛料・ピーマン・油(大豆油・シロコ)・ワイン・ニンニク・クエン酸	大豆
ス ー プ	ソーセージ	豚肉・豚脂肪・糖類(水あめ・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・酸化防止剤 カゼインNa・亜硝酸Na	乳・牛肉・豚肉
	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)・増粘多糖類 調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・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(食用植物油脂・砂糖・卵黄)・砂糖・食塩・食用植物油脂・アミノ酸等 増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・りんご
	野菜	ブロッコリー・キャベツ(茹で)・もやし(茹で)	
	粒マスタード	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(アミノ酸等) 酸味料・増粘剤(キサンタンガム)	大豆
	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・りんご
パ ン	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)	
	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・食用植物油脂 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(アミノ酸等)・香料・カロチノイド色素・甘味料(ステビア)・生乳	小麦・乳・鳥肉 乳
デ ザ ー ト	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
	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 酢酸(Na)・香料・イーストフード・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・発酵種・乳化剤・香料・イーストフード 加工デンプン・アルギン酸エステル・VE・VC・カロテノイド色素・バター	小麦・乳・卵・大豆
ド リ ン ク	ジャム&マーガリン	いちごジャム:砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・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・発酵種乳化剤・香料・酸化防止剤 カロテノイド色素	乳・大豆
	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌(殺菌)・香料・安定剤(ペクチン)	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・ペクチン・香料・着色料	りんご
	オレンジジュース	オレンジ・糖類・果糖・ブドウ糖・砂糖・酸味料・着色料(紅花黄・クチナシ)	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・りんご・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。

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。