

## 夕食（1泊目）

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。  
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。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 白滝、こんにゃく粉	牛肉、乳
	すき焼きのたれ	醤油(国内製造)、砂糖、食塩、発酵調味料、醸造酢、蟹エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、 (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
魚料理	海老フライ	衣：パン粉、小麦粉、砂糖、食塩、植物油、でんぷん、全卵粉、大豆粉 えび、食塩、加工でんぷん、アミノ酸、ベーキングパウダー、グアーガム、アナトー、pH調整剤、イーストフード 乳化剤、(原材料の一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)	小麦、大豆、卵、 えび
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素 (原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、 鶏肉
	レモン・キャベツ・もやし・フロッコリー	レモン、キャベツ、もやし、フロッコリー	
	フレンチドレッシング	食用植物油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、卵黄、調味料(アミノ酸) 増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(一部に卵、大豆含む)	大豆、卵
	ソース	醸造酢(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖) 野菜(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん)、食塩、香辛料 増粘剤(加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸))	
名物	日光湯波の刺身	大豆(遺伝子組換えでない)	大豆
	わかめ	わかめ、食塩	
	出汁醤油	醤油(小麦・大豆)、果糖ぶどう糖液糖、昆布だし、昆布エキス、アルコール、 調味料(アミノ酸、ビタミンB1)	小麦、大豆、乳
鉢物	玉子豆腐	液卵、食塩、みりん、かつお節エキス、魚介エキス、昆布エキス、カツオエキス、酵母エキスパウダー しいたけエキスパウダー、アミノ酸、ピロリン酸K(卵、鯖含む)	小麦、大豆、卵、 さば
	抹茶素麺 なめこ	なめこ、小麦粉、抹茶、食塩、ペニハナ黄色素、クチナン青色素	小麦
	出汁	みりん(米、米麴、醸造アルコール、糖類) 醤油(大豆、小麦、食塩、アルコール)、昆布 本だし(食塩、砂糖、乳糖、かつお節粉末、カツオエキス、酵母エキス、アミノ酸) (原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳 さば
汁物	味噌汁	長ネギ、油揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖類(砂糖、乳糖)、 かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	植物油、乳製品、乳糖、乳たん白、食塩、いちご、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、加工でん粉、 リン酸Ca、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆、りんごを含む)	小麦、大豆、乳、卵 りんご
	ホイップクリーム	植物油、粉末水飴、砂糖、乳製品、食塩、乳化剤、カゼインNa、加工でんぷん、セルロース、香料	大豆、乳
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

2026年

## 板橋区移動教室献立 原材料表

2026年4月19日

ホテルナチュラルガーデン日光

夕食(2泊目)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。  
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。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	食肉(牛肉・豚肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉・鶏卵)、ソテーオニオン、砂糖、ぶどう糖、牛乳、ビーフエキス、ビーフオイル、醤油、食塩、発酵調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、酵母エキス、ポークフィヨン、ワイン、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、にんにくペースト	小麦、大豆、乳、卵、牛肉、豚肉、ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉、トマトペースト、羊肉、赤ワイン、ビーフエキス、砂糖、玉葱、食塩、香辛料、ポークエキス、ラード、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・人参 ポテト	ブロッコリー、人参 ばれいしょ、植物油、ぶどう糖	
魚料理	白身魚フライ	たら、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)(一部に小麦、大豆を含む)	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、ホタテエキス調味料、調味料製剤、水、香料製剤、パン粉、バターミックス(小麦粉、コーングリッツ、米粉、加工でん粉)、打ち粉(加工でん粉)	小麦、大豆
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油、チキンフィヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	レモン・キャベツ・もやし・アスパラガス	レモン、キャベツ、もやし、アスパラガス	
	フレンチドレッシング ソース	食用植物油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、卵黄、調味料(アミノ酸)増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(一部に卵、大豆含む) 醸造酢(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)野菜(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん)、食塩、香辛料増粘剤(加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸))	大豆、卵
名物	湯波こんにやく・コーン・水菜	こんにやく粉、大豆粉、でん粉、トレハロース、凝固剤、スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、食塩、水菜	小麦、大豆
	イタリアンドレッシング	食用植物油、醸造酢、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう発酵調味料、玉葱、香辛料、ガーリックペースト、ピーマン酢漬、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・りんごを含む)	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、たん白加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、でん粉、果糖、乳たん白、食用加工油脂、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	ベーコン	豚ばら肉、砂糖、水飴、植物性たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、乳酸Na製剤、グルタミン酸Na、加工でん粉、ガゼインNa、リン酸塩Na、くん液、V.C、増粘多糖類、亜硝酸Na、クチナシ色素製剤、香辛料抽出物	大豆、乳、卵、豚肉
	玉葱、人参	玉葱、人参	
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	食用植物油、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、ソルビトール、乳化剤、加工でん粉、香料、増粘多糖類、硫酸Ca、アルギン酸Na、カロチン色素、ピロリン酸Na、V.E	小麦、大豆、乳、卵ゼラチン
	ホイップクリーム	植物油、粉末水飴、砂糖、乳製品、食塩、乳化剤、カゼインNa、加工でん粉、セルロース、香料	大豆、乳
	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	りんご

2026年

## 板橋区移動教室献立 原材料表

2026年4月19日

ホテルナチュラルガーデン日光

## 朝食（1泊目）

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。  
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。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
焼 八 寸	焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	昆布佃煮	昆布、醤油、砂糖、還元水あめ、たん白加水分解物、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)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)	小麦、大豆、ごま
	玉子焼き	鶏卵、砂糖、コーンスターチ、醤油、かつおだし、醸造酢、みりん、食塩、食用植物油、加工でん粉製剤、酢酸ナトリウム、グリシン製剤	小麦、大豆、卵
鍋 物	手作り豆腐	大豆、豆乳、消泡剤、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(小麦・大豆)、果糖ぶどう糖液糖、昆布だし、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸、ビタミンB1)	
サ ラ ダ	ロースハム	豚ロース肉、水飴、砂糖、植物性たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、乳酸Na製剤、グルタミン酸Na、加工でん粉、ガゼインNa、リン酸塩Na、V.C、増粘多糖類、クチナシ色素製剤、亜硝酸Na、香辛料抽出物	大豆、乳、卵、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	
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
	フレンチドレッシング	食用植物油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、卵黄、調味料(アミノ酸)増粘剤(加工でんぷん、キサンタン)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(一部に卵、大豆含む)	大豆・卵
煮 物	肉じゃが	じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)、豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、食塩、昆布エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(キサンタンガム)(原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、豚肉
ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁 物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
ド ザ	ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料、ぶどう糖、りんご、着色料(赤102)	りんご

2026年

## 板橋区移動教室献立 原材料表

2026年4月19日

ホテルナチュラルガーデン日光

朝食（2泊目）

【注】メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。  
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。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼き	鶏卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト、玉葱、砂糖、食塩、にんにく	大豆
サラダ	ソーセージ	豚肉、豚脂肪、でんぷん、大豆たんぱく、ぶどう糖、食塩、香辛料 カゼインNa、リン酸塩、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸）酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）コチニール色素（一部に乳成分・大豆・豚肉を含む）	小麦、大豆、乳、卵、 牛肉、豚肉、鶏肉
	ベーコン	豚ばら肉、砂糖、水飴、植物性たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、乳酸Na製剤、 グルタミン酸Na、加工でん粉、ガゼインNa、リン酸塩Na、くん液、V.C、増粘多糖類、 亜硝酸Na、クチナシ色素製剤、香辛料抽出物	大豆、乳、卵、豚肉
	ポテトサラダ	じゃがいも、玉ねぎ、人参、食用植物油脂、砂糖、卵黄、食塩、アミノ酸、増粘多糖類 香辛料抽出（一部に卵、りんご含む）	卵、りんご
	ブロッコリー・キャベツ・もやし	ブロッコリー、キャベツ、もやし	
	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）、（原材料の一部に大豆を含む）	大豆
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、卵黄、調味料（アミノ酸） 増粘剤（加工でんぷん、キサンタン）、甘味料（ステビア）、香辛料抽出物（一部に卵、大豆含む）	大豆、卵、りんご
スープ	コーンポタージュ	スイートコーン、小麦粉、砂糖、水飴、とうもろこし油、食塩、脱脂粉乳、全粉乳、香辛料 生クリーム、増粘剤（加工でんぷん）アミノ酸、カロチノイド、（一部に小麦・乳含む）	小麦、大豆、乳、 牛肉
	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、植物油脂、食塩、発酵風味料、植物性たん白、 酢酸(Na)、乳化剤、香料、イーストフード、V.C （原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）	小麦、大豆、乳、卵
	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（アルギン酸エステル）、カロチノイド色素、V.C （原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）	小麦、大豆、乳、卵
	ジャム	砂糖、水あめ、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	
	マーガリン	植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤、香料、カロチノイド色素、水、バターミルクパウダー 酸化防止剤（ビタミンE）（原材料の一部に乳成分・大豆を含む）	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料、ぶどう糖、りんご、着色料（赤102）	りんご
ドリンク	オレンジジュース	オレンジ、香料	オレンジ
	スクランブルエッグ	卵・牛乳・植物油脂・クリーム・バター・食塩・加工でん粉・トレハロース・増粘多糖類・カロチノイド色素 【ソース】トマト・玉ねぎ・砂糖・食塩・にんにく	卵、乳、大豆