

2026年

『修学旅行共通献立』 原材料表 (5月～9月)

改訂版 2026年4月24日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

夕食 (和食)

【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。

献立		原材料・調味料等	アレルゲン
鍋物	ハンバーグ	牛肉、豚肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、パン粉、鶏卵、ソテーオニオン、ぶどう糖、砂糖、発酵調味料、牛乳、しょうゆ、食塩、ビーフオイル、ビーフエキス、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、ワイン、ポークブイヨン、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、香料、着色料(カラメル)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、水	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	ブロッコリー、人参	
	ポテト	ばれいしょ、植物油脂、ピロリン酸Na	
魚料理	海老フライ	えび、パン粉、小麦粉、砂糖、植物性油脂、でん粉、全卵粉、大豆粉、食塩、着色料(アナトー)、乳化剤、ベーキングパウダー、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、イーストフード、加工でんぷん(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、植物油脂、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・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	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、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料、香辛料抽出物(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
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)		
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	
	出汁醤油	食塩、小麦、大豆、ぶどう糖、かつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
鉢物	玉子豆腐	鶏卵、白しょうゆ(混合)、食塩、砂糖、みりん、発酵調味料、さば節、かつお節、煮干し、そうだかつお節、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、清酒、たん白加水分解物、酒精、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、卵、さば
	抹茶素麺	なめこ、小麦粉、抹茶、食塩、着色料(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)	小麦
	出汁	食塩、みりん、発酵調味料、清酒、砂糖、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、たん白加水分解物、ぶどう糖、かつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、さば
汁物	味噌汁	長ネギ、油揚げ(大豆、白絞油)、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、ぶどう糖、かつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)	大豆
ご飯	栃木県産とちぎの星	白米	
デザート	ショートケーキ	植物油脂、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(紅麴、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	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	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)

アレルギー推奨表示品目 (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願います。

2026年

『修学旅行共通献立』 原材料表 (5月～9月)

2026年4月13日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

朝食 (和食)

【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。

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、醸造酢、食塩、醤油、かつおかれ節だし、昆布だし、植物油(菜種油・大豆油)、加工でん粉、pH調整剤 (一部に卵、小麦、大豆を含む)	小麦、大豆、卵
鍋 物	寄せ豆腐	大豆、豆乳、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、水	大豆
	出汁醤油	醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節粉末、昆布エキス、さばエキス、酒精、香料、ぶどう糖、かつおぶし粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆、さば、を含む)	小麦、大豆、さば
サ ラ ダ	コースハム	豚コース肉、水飴、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、牛乳、でん粉、砂糖、植物油脂、香辛料、ポークエキスパウダー、加工でん粉、増粘多糖類、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、V.C、くん液、亜硫酸Na、コチニール色素	大豆、乳、卵、豚肉、ゼラチン
	キャバツ・もやし・ブロッコリー	キャバツ、もやし、ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	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、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、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	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)	
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	栃木県産とちぎの星	白米	
汁 物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、凝固剤、大豆油、大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、ぶどう糖、かつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)	大豆
デ ザ ー ト	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳、バター等)、水	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	

※ 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)

アレルギー推奨表示品目 (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をお願いします。