

2026年

## 『世田谷区日光林間学園献立』 原材料表

2026年4月13日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

## 1泊目（夕食）

【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            |
|------|---------------------|---|------------------|
| 鍋物   | すき焼き                | 牛肉<br>白菜<br>長ネギ<br>白滝、こんにゃく粉  | 牛肉、乳             |
|      | 割り下                 | 醤油(本醸造)、砂糖、水あめ、かきエキス、食塩、野菜エキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)<br>(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               | 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、<br>(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<br>(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・ブロッコリー | レモン、キャベツ、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)、着色料、<br>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)、<br>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<br>出汁醤油         | わかめ<br>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、<br>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)<br>(原材料の一部に小麦、大豆、さば成分を含む)                                   | 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、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、<br>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、<br>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、<br>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)<br>(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<br>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、<br>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願います。

2026年

## 『世田谷区日光林間学園献立』 原材料表

2026年4月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 2泊目（夕食）

【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                |
|------|---------------------|--|----------------------|
| 陶板   | 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 |
|      | ベーコン                | 豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油脂、乳たん白、香辛料、リン酸(Na)、コチニール色素、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硫酸Na)  | 大豆、乳、卵、豚肉            |
|      | 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<br>ポテト    | ブロッコリー、人参<br>ばれいしょ、植物油脂、ピロリン酸Na  |                      |
| 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<br>ソース   | 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)<br>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)                             | 大豆、卵、りんご             |
| 名物   | 湯波こんにゃく・コーン・水菜      | 豆乳(大豆を含む)、こんにゃく製粉、トレハロース、凝固剤、スイートコーン、水酸化カルシウム、水菜   | 大豆                   |
|      | イタリアンドレッシング         | 食用植物油脂、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、乳たん白、酵母エキス発酵調味料、香辛料、でん粉、果糖、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           |
|      | 玉葱、人参、グリーンピース       | 玉葱、人参、グリーンピース  |                      |
| ご飯   | 栃木県産とちぎの星           | 白米   |                      |
| デザート | チョコレートケーキ           | 植物油脂、乳製品、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、安定剤(加工でん粉、増粘多糖類)、香料、硫酸Ca、カロチン色素、増粘剤(アルギン酸Na)、ピロリン酸Na、酸化防止剤(V.E)(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆、ゼラチンを含む) | 小麦、大豆、乳、卵、ゼラチン       |
|      | 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                 |
| ドリンク | りんごジュース             | りんご、香料   | 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)

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。

2026年

## 『世田谷区日光林間学園献立』 原材料表

2026年4月13日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

## 1泊目（朝食）

【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<br>八<br>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<br>物           | 手作り豆腐           | 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<br>ラ<br>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、加工でん粉、ポークエキスパウダー、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<br>ゼラチン |
|                  | 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      | 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<br>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<br>飯           | 栃木県産とちぎの星       | 白米  |                   |
| 汁<br>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)                           | 大豆                |
| デ<br>ザ<br>ー<br>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ください。

2026年

## 『世田谷区日光林間学園献立』 原材料表

2026年4月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

## 2泊目（朝食）

【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      |
|----------|-----------------|---|------------|
| 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、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、クエン酸、香辛料   | 大豆         |
| サラダ      | ソーセージ           | 豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖、でん粉、卵たん白、脱脂粉乳、グルタミン酸Na、リボヌクレオチドNa、リン酸塩、V.C、亜硫酸Na  | 小麦、乳、卵、豚肉  |
|          | ベーコン            | 豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油、乳たん白、香辛料、リン酸塩Na、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硫酸Na)、コチニール色素       | 大豆、乳、卵、豚肉  |
|          | ポテトサラダ          | じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ドレッシング(植物油、砂糖、卵黄)、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵、りんごを含む)  | 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         |
|          | フレンチドレッシング      | 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)   |            |
| スープレ     | コーンポタージュ        | スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食用加工油脂、食塩、乳糖、チーズ、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、香料<br>(原材料の一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む) | 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、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、パン酵母、発酵風味料、バター、食塩、乳化剤、香料、酢酸Na、イーストフード、酸化防止剤(V.E)、V.C、カロデノイド色素 (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、ぶどう糖液糖、いちご、増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)、酸味料、着色料(カラメル・パープルキャロット色素)  |            |
|          | マーガリン           | 植物油、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)<br>(原材料の一部に乳成分・大豆を含む)                                     | 大豆、乳       |
| デザートドリンク | 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   |            |
|          | オレンジジュース        | オレンジ、香料   | 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)

○ 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願います。

2026年

固形燃料が入荷しない場合 原材料表

2026年4月13日

日光ぐり〜んほてる懐かし家風和里

2泊目（朝食）

【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  |
|----|-----------|---|--------|
| 陶板 | スクランブルエッグ | 鶏卵、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Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素（原材料の一部に卵、乳成分、大豆を含む） | 大豆、乳、卵 |
|    | ほうれん草     | ほうれん草   |        |
|    | トマトソース    | トマト、玉葱、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、クエン酸、香辛料   | 大豆     |

※目玉焼き ⇒ スクランブルエッグに変更になります。