

2026年

板橋区移動教室献立 原材料表

2026年6月16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、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、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
	フロッコリー・キャベツ・もやし	フロッコリー、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（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、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、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
ト サ ズ	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 ク リ	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・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