2026年　『江戸川区日光移動教室献立』　原材料表　（10月～12月）

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	アレルゲン
鍋物	すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 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) (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 (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・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、 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	茶碗蒸し	鶏卵、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、かつお節、たん白加水分解物、砂糖、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、酵母エキス、酒精、調味料(アミノ酸等) (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、 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お願いします。

2026年　『江戸川区日光移動教室献立』　原材料表　（10月～12月）

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	アレルゲン
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
	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	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、バッターミックス(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	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	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、ベーコン	玉葱、人参、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
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お願いします。

2026年　『江戸川区日光移動教室献立』　原材料表　（10月～12月）

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	アレルゲン
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	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
サラダ	ロースハム	豚ロース肉、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 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お願いします。

2026年　『江戸川区日光移動教室献立』　原材料表　（10月～12月）

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	アレルゲン
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、植物油脂、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(植物油脂、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)	
スープ	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 (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、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、カロテノイド色素　(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、ぶどう糖果糖液糖、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)	大豆、乳
	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）	
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	
ドリンク	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お願いします。

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	アレルゲン
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。