

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	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、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、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ください。