

2024年

# 『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (10月～12月)

2024年4月5日

朝食 (和食)

日光ぐり～んほてる様かし家風和里

【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
焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂			さけ
焼八寸	昆布佃煮	昆布、醤油、砂糖、還元水あめ、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ごま、醸造酢、寒天、醸造料、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、コーンスターチ、醤油、かつおだし、醸造酢、みりん、食塩、食用植物油、加工でん粉製剤、酢酸ナトリウム、グリシン製剤		小麦、大豆、卵
鍋物	手作り豆腐	大豆、豆乳、消泡剤、塩化マグネシウム製剤(1%がり)、塩化マグネシウム、水		大豆
	出汁醤油	醤油、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、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、さば、乳成分を含む)		小麦、大豆、乳、さば
サラダ	ロースハム	豚ロース肉、水飴、砂糖、植物性たんぱく質、食塩、卵たんぱく質、乳たんぱく質、グルタミン酸Na、加工でん粉、ガゼインNa、リン酸塩Na、VC、増粘多糖類、クチナシ色素製剤、亜硝酸Na、香辛料抽出物		大豆、乳、卵、豚肉
	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		
煮物	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
	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	橋本県産コシヒカリ	白米		
汁物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)		大豆、乳
	ヨーグルト	生乳、乳製品		
デザート	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		乳