

献立名	使用食材	卵 乳 小麦 えび かに そば 落花生 くるみ										準ずるもの		【原材料表示】
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ					
牛・豚肉板焼き	牛肉											牛肉	豚肉	豚肉
	豚肉											豚肉	牛肉	豚肉
	フライドガーリック													にんにく、パーム油、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)
	塩													海水(瀬戸内)
	こしょう													こしょう
陶板焼きのたれ	オレンジジュース											オレンジ		オレンジ(メキシコ)/香料
	りんごジュース											りんご		りんご(中国)/香料
	酒													米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	本みりん													もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
	たまり醤油				●							大豆		脱脂加工大豆(大豆(輸入))、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、大豆/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、保存料(安息香酸Na)、甘味料(甘草)
	上白糖													甘藷原料糖(サトウキビ)、甜菜原料糖(ビート)
	ホワイトペッパー													ホワイトペッパー
	こいくちしょうゆ				●							大豆		脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満))(遺伝子組み換えでない))、小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換えでない)/アルコール、保存料(安息香酸Na)
	コンソメ			●	●							大豆	鶏肉	乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	おろししょうが													しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C)、pH調整剤
カレー鍋	カレー汁			●	●							大豆・さば		糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、カレールウ(小麦粉、動物油脂、カレー粉、その他)、醤油、食塩、かつお削りぶし、かつおぶし粉末、畜肉エキス、野菜エキス、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB1、カラメル色素、増粘剤(加エデンプン)(一部に小麦・乳成分・牛肉・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	*コンタミの可能性:無											牛肉・鶏肉		豚肉・ゼラチン
	鶏肉											鶏肉		鶏肉
	豚肉											豚肉		豚肉
	じゃがいも、にんじん、たまねぎ 水煮													にんじん(国産)、じゃがいも(国産)、たまねぎ(国産)/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)
キャベツ													※入荷状況により変更の可能性がございます	
うどん				●									めん(小麦粉(国内製造)、食塩/加エデンプン)	
唐揚げ	鶏唐揚げ				●						大豆	鶏肉	鶏もも肉、醤油、タピオカ澱粉、大豆蛋白、かつおだし、上白糖、料理酒、食塩、白胡椒、おろし生姜、にんにく粉末/味の素(アミノ酸等)、保水剤衣(小麦粉/味の素(アミノ酸等)、カラメル色素(甜菜))、上粉(小麦粉、タピオカ澱粉、片栗粉/加工澱粉)	
	揚げ油(白絞油) ※揚げ物は全て同じ油で調理しています。										※		食用大豆油(国内製造)/シリコーン ※「大豆」に関しまして、製造過程において精製されており、アレルギー表記の対象とはなっておりませんので、記載しておりません。	
茶碗蒸し	茶碗蒸しの素			●	●						大豆		鶏卵(国産)、醤油、米発酵調味料、かつお風味調味料(小麦・大豆を含む)、食塩、昆布エキス配合調味料/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、シリコーン	
	茶碗蒸しの具					●					鶏肉		椎茸、海老、銀杏、鶏肉、澱粉	
湯葉ミートボールサラダ	かまぼこ			●	●						大豆		魚肉、でん粉(小麦)、植物油(大豆)、食塩、発酵調味液、砂糖、卵白、大豆たん白、風味調味料/加工でん粉、調味料製剤、炭酸Ca、ソルビトール、着色料製剤、離形型、酵素製剤	
	湯葉ミートボール			●							大豆	鶏肉	湯葉、おから、鶏ミンチ、卵、みりん、醤油、片栗粉 【タレ】酒、ケチャップ、みりん、醤油、砂糖、片栗粉	
	*コンタミの可能性:無												※入荷状況により変更の可能性がございます	
白御飯	サウザンドレッシング												トマトケチャップ(国内製造)、醸造酢、食塩、乾燥たまねぎ、オニオンエキス、酵母エキスパウダー、香辛料、ガーリックパウダー/セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(スクラロース)	
	*コンタミの可能性:無												米	
チョコパフェ風デザート	ごはん												米	
	チョコクリーム			●							大豆		乳製粉(国内製造)、カカオマス、植物油脂、カカオエキスパウダー/乳化剤、pH調整剤(一部に乳成分・大豆を含む)	
	グラニュー糖												甘藷原料糖(サトウキビ)、甜菜原料糖(ビート)	
	スポンジ生地(チョコ)			●	●	●					大豆		鶏卵(全卵)、上白糖、薄力粉、バター(食塩不使用)、生クリーム(植物油脂、乳製品/乳化剤(大豆由来)、pH調整剤)、コーンスターチ、サラダ油、転化糖、カカオ豆/ベーキングパウダー、バニラオイル	
	生クリーム			●									生乳(国産)	
	グラッサージュ			●									カカオ豆、砂糖、板ゼラチン(豚の皮)、牛乳(生乳100%)	
	チョコプロッサム			●							大豆		砂糖、カカオマス、ココアバター/乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆を含む)	
	*コンタミの可能性:無													
	みかん												みかん、砂糖/酸味料、安定剤(メチルセルロース)	
	*コンタミの可能性:無													
フランポワーズ												木苺		
*コンタミの可能性:無														
スポンジ生地			●	●	●					大豆		鶏卵(全卵)、上白糖、薄力粉、バター(食塩不使用)、生クリーム(植物油脂、乳製品/乳化剤(大豆由来)、pH調整剤)、コーンスターチ、サラダ油、転化糖/ベーキングパウダー、バニラオイル		

1日夕食

洋朝食

更新
2024年 2月

*コンタミネーション(以下コンタミ)に関しましては、製造先の工場内において記載がある場合のみ、表示しています。(調理場内のことではございません)

献立名	使用食材	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	準ずるもの	【原材料表示】
ハムエッグ	ハム *コンタミの可能性:有(小麦・えび・かに)	●	●								大豆 豚肉 豚ロース肉(輸入又は国産(5%未満)),糖類(水あめ,砂糖),植物性たん白,食塩,卵たん白,発酵調味料,乳たん白,たん白加水分解物/加工でん粉,調味料(アミノ酸等),カゼインNa,リン酸塩(Na),増粘多糖類,酸化防止剤(ビタミンC),発色剤(亜硝酸Na),コチニール色素,香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
	目玉焼き *コンタミの可能性:無	●	●								大豆 ゼラチン 液卵(国内製造),デキストリン,還元水あめ,植物油脂,こんぶだし,ゼラチン,食塩,酵母エキスパウダー/加工でん粉,pH調整剤,調味料(アミノ酸等),増粘剤(アルギン酸ナトリウム・キサンタンガム),カロチノイド色素(一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
	あらびきポークウインナー *コンタミの可能性:有(乳・小麦)	●									
ハッシュポテト	ハッシュポテト *コンタミの可能性:有(卵・乳成分・小麦)										じゃがいも,ひまわり油,じゃがいもデンプン,オニオンパウダー,塩,ブドウ糖,香辛料
	揚げ油(白絞油) ※揚げ物は全て同じ油で調理しています。									※	食用大豆油(国内製造)/シリコーン ※「大豆」に関しまして、製造過程において精製されており、アレルギー表記の対象とはなっておりませんので、記載しておりません。
野菜サラダ	サニーレタス,キャベツ,きゅうり,トマト 等										※入荷状況により変更の可能性がございます
	サウザンドレッシング *コンタミの可能性:無										醸造酢(国内製造),食塩,オニオンパウダー,香辛料,ガーリックペースト,濃縮レモン果汁,濃縮ライム果汁,ゆず果汁/セルロース,増粘剤(キサンタンガム),調味料(アミノ酸等),甘味料(スクラロース)
パン	ロールパン *コンタミの可能性:有(卵)		●	●							大豆 小麦粉(国内製造),砂糖,マーガリン,発酵風味料,乳糖を主要原料とする食品,パン酵母,食塩/乳化剤,増粘剤(キサンタン),酢酸Na,イーストフード,香料,V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
	ドッグパン *コンタミの可能性:有(卵)		●	●							大豆 小麦粉(国内製造),砂糖,マーガリン,発酵風味料,乳糖を主要原料とする食品,豆乳,パン酵母,食塩/乳化剤,増粘剤(キサンタン),酢酸Na,イーストフード,香料,V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
	クロワッサン *コンタミの可能性:無	●	●	●							大豆 小麦粉(国内製造),マーガリン(バター入り),砂糖,卵,発酵風味料,マーガリン,パン酵母,食塩/香料,乳化剤,V.C,着色料(カロテン)(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
オニオンスープ	オニオンコンソメ		●	●							大豆 デキストリン(国内製造),食塩,オニオンエキス,酵母エキス,チーズ,食用加工油脂,でん粉,野菜エキス,たまねぎ,野菜エキス調味料,ビーフエキス,粉末しょうゆ,香辛料/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
	たまねぎ										たまねぎ
	クルトン *コンタミの可能性:無			●							大豆 食パン(国内製造),植物油脂/イーストフード,酸化防止剤(ビタミンE),ビタミンC(一部に小麦・大豆を含む)
ジュース	りんごジュース									りんご	りんご(中国)/香料
ぶどうジュレ	ぶどうジュース										ぶどう(輸入)/香料
	グラニュー糖										甘露原料糖(サトウキビ),甜菜原料糖(ビート)
	アガー										ローカストビーンガム,カラギナン/リン酸二水素カリウム
卓上調味料(1~2テーブルに1本ご用意しております)											
塩	塩										天日塩/塩基性炭酸マグネシウム
ケチャップ	トマトケチャップ *コンタミの可能性:無										トマト,砂糖,醸造酢,食塩,にんにく,香辛料/香辛料抽出物
マスタード	イエローマスタード *コンタミの可能性:無										醸造酢,マスタード,食塩,香辛料/香料

2日目朝食

夕食「すきやき鍋」

更新
2024年 3月

*コンタミネーション(以下コンタミ)に関しましては、製造先の工場内において記載がある場合のみ、表示しています。(調理場内でのことをごいせん)

す き や き 鍋	献立名	使用食材	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	準ずるもの	【原材料表示】
	すきやき	牛肉										牛肉
うどん				●								めん(小麦粉(国内製造),食塩/加工デンプン)
麩 *コンタミの可能性:無				●								小麦粉,小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)
焼き豆腐											大豆	丸大豆(カナダ産又はアメリカ産)(分別生産流通管理済み)/凝固剤(塩化マグネシウム,硫酸カルシウム),消泡剤(炭酸カルシウム)
糸こんにゃく												こんにゃく製粉(国産),海藻粉/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
白菜,もやし,ねぎ,にんじん,ごぼう,えのき 等												
割下	酒											米(国産),米こうじ(国産米),醸造アルコール
	本みりん											もち米,米こうじ,醸造アルコール,糖類
	こいくちしょうゆ			●							大豆	脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満))(遺伝子組み換えでない)),小麦,食塩,大豆(遺伝子組み換えでない)/アルコール,保存料(安息香酸Na)
	上白糖											原料糖(オーストラリア製造又は国内製造)
生卵	卵		●								鶏卵	
白御飯	ごはん											米
マスケットジュレ	マスケットジュース											ぶどう(マスケット・オブ・アレキサンドリア30%)/香料,酸味料,ビタミンC
	ぶどう(缶)											ぶどう,砂糖/乳酸Ca,酸化防止剤(V.C),酸味料
	グラニュー糖											甘藷原料糖(サトウキビ),甜菜原料糖(ビート)
	アガー											ローカストビーンガム,カラギナン/リン酸二水素カリウム
	マスケットシロップ											砂糖(日本),マスケット(日本)/香料,酸味料(リンゴ酸),ビタミンC
	ミント											ミント
	レモンジュース											レモン(スペイン他)
	寒天 *コンタミの可能性:無											粉あめ(国内製造),寒天

2日目夕食

★すきやき時のアレルギー対応について★

- ・卵アレルギー(生卵)、小麦アレルギー(うどん・麩)などをお持ちで小鍋を希望される場合→小鍋での対応が可能です。(小鍋の数には限りがございます。)
- ・牛肉アレルギー(牛肉)、小麦アレルギー(醤油)などをお持ちですきやき自体が食べられない場合→アレルギー対応食(1泊目・2泊目に準ずる)でご用意いたします。

和朝食	更新 2024年 2月	*コンタミネーション(以下コンタミ)に関しましては、製造先の工場内において記載がある場合のみ、表示しています。(調理場内のことはございません)
------------	----------------	---

	献立名	使用食材	【原材料表示】											
			卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	準ずるもの			
和朝食	鮭フレーク	鮭フレーク *コンタミの可能性:無										さけ 大豆	さけ(国産),植物油(大豆を含む),食塩/調味料(アミノ酸等),着色料(黄5,赤102)	
	牛肉時雨煮	牛肉										牛肉	牛肉	
		白絞油										※	食用大豆油(国内製造)/シリコーン ※「大豆」に関しまして、製造過程において精製されており、アレルギー表記の対象とはなっておりませんので、記載しておりません。	
		酒											米(国産),米こうじ(国産米),醸造アルコール	
		こいくちしょうゆ			●							大豆	脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満))(遺伝子組み換えでない)),小麦,食塩,大豆(遺伝子組み換えでない)/アルコール,保存料(安息香酸Na)	
		本みりん											もち米,米こうじ,醸造アルコール,糖類	
		上白糖											甘藷原料糖(サトウキビ),甜菜原料糖(ビート)	
	おろししょうが											しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C),pH調整剤		
	さつまいも甘露煮	さつまいも甘露煮 *コンタミの可能性:有(卵・乳成分・小麦・えび・かに・いか・さけ・さばりんご・大豆・ゼラチン・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま)											さつまいも(ベトナム産),砂糖,水あめ,食塩/乳酸Ca,着色料(クチナシ),ミョウバン,保存料(ポリリジン),pH調整剤,酸化防止剤(ビタミンC)	
	出汁巻き玉子	出汁巻き玉子 *コンタミの可能性:有(乳成分・えび・かに)	●		●							大豆 さけ	鶏卵(国産),カツオブシエキス,みりん,砂糖,コンブエキス,食塩,しょう油,大豆油/加エデンブ,調味料(アミノ酸等),pH調整剤,カロチン色素(一部に卵・小麦・大豆・さけを含む)	
	鯖の塩焼き	鯖の塩焼き											さば,食塩,醸造酢/キシロース,pH調整剤,酸化防止剤(V.C, V.E)	
	花蓮根酢	花蓮根酢											れんこん,漬け原材料(砂糖,ぶどう糖果糖液糖,醸造酢,食塩)/酸味料,ソルビット,甘味料(ステビア),保存料(ソルビン酸K),調味料(有機酸等),リン酸塩(Na),酸化防止剤(V.C),香料,着色料(赤105),漂白剤(次亜硫酸Na)	
	味噌汁豆腐鍋	豆腐											大豆	丸大豆(カナダ産またはアメリカ産)(分別生産流通管理済み)/凝固剤(塩化マグネシウム,硫酸カルシウム),消泡剤(炭酸カルシウム)
		渦巻麩	渦巻麩 *コンタミの可能性:無			●								小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)
		わかめ	わかめ *コンタミの可能性:無											わかめ
もやし,白ねぎ 等													※入荷状況により変更の可能性がございます。	
かつおだし				●									食塩(国内製造),砂糖類(砂糖,乳糖),風味原料(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)(一部に乳成分を含む)	
信州みそ(白)	信州みそ(白) *コンタミの可能性:無										大豆	大豆(アメリカ又はカナダ又はその他),米,食塩/酒精		
白御飯	ごはん												米	
味付のり	味付のり *コンタミの可能性:有(えび・かに)			●								大豆	乾海苔,海苔調味液,醤油,砂糖,発酵調味料,食塩,昆布・鰹節,香辛料/調味料(アミノ酸等)	
ジュース	りんごジュース											りんご	りんご(中国)/香料	
ヨーグルト	美山牛乳ヨーグルト			●									生乳(京都府美山町産)	
卓上调味料(1~2テーブルに1つご用意がございます。)														
ジャム	ブルーベリージャム *コンタミの可能性:無													ぶどう糖果糖液糖(国内製造),ブルーベリー/酸味料,増粘剤(増粘多糖類,加工でん粉),香料

3日目 朝食

(総)支配人	久保 光輝
表示責任者	三宅 学

期間 2021年7月1日～

メニュー一覧名ランチメニュー

2021年7月1日～(ランチメニュー)

料理名	原材料名、産地、銘柄	乳	卵	小麦	エビ	カニ	蕎麦	落花生	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	アルコール	大豆	推奨21品目
ユースカレー 4741004	たまねぎ、小麦粉、りんごピューレー、ラード、チャツネ、トマトペースト、カレー粉、 ポークエキス 、食塩、砂糖、トマトケチャップ、 全粉乳 、ココナッツミルク、はちみつ、ミルポアペースト、 油脂加工食品 、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)	○	○	○						○	○					○	リンゴ、バナナ、
白ご飯 炊飯米C国内産 No4648056	白米。																
一口とんかつ サクッとやわらかひれカツ No6508013	豚ヒレ肉 、 パン粉 、でん粉、 植物性たん白 、水あめ、砂糖、食塩、 大豆粉 、 植物油 、香辛料、 卵たん白 、加工でん粉、pH調整剤、 ガゼインNa 、リン酸塩、アミノ酸等、増粘多糖類、酵素、(原材料の一部に 卵 、 乳成分 、 小麦 を含む。)、 サラダ油 。	○	○	○						○						○	
ミニハンバーグ グリルハンバーグ No4630524	食肉(鶏肉(国産)、牛肉(オーストラリア)、豚肉(国産)) 、たまねぎ(国産)、 つなぎ(パン粉(乳成分・小麦・大豆を含む)、ペースト状植物性たん白、でん粉、乾燥卵白(卵を含む)) 、 豚脂 、 粒状植物性たん白 、しょうゆ、ぶどう糖、 ポークエキス 、食塩、トマトペースト、砂糖、香辛料/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、貝殻焼成カルシウム	○	○	○					○	○	○				○	○	
ポテトフライ	(No.4040051)、じゃがいも、 植物油 、ぶどう糖、(原材料の一部に 大豆 を含む) サラダ油(食物大豆油、食用なたね油、シリコーン)															○	
料理名	原材料名、産地、銘柄	乳	卵	小麦	エビ	カニ	蕎麦	落花生	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	アルコール	大豆	推奨21品目
ポークウインナー	豚肉 、 豚脂 、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、でん粉、 乳清 / 調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、 発色剤(亜硫酸Na) 、(一部に 豚肉 、 乳成分 を含む)。	○								○							
ポテトサラダ	北海道で育ったポテトサラダ【ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油 (大豆を含む)、 卵黄(卵を含む))、 醸造酢(小麦を含む) 、食塩、 乳たんぱく(乳成分を含む) 、砂糖)、たまねぎ、にんじん、砂糖、 醸造酢 、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、 酵素(大豆由来) 、香辛料抽出物】。	○	○	○											○	○	
レタスとベビーリーフのサラダ	レタス、ベビーリーフ。																
ブロッコリー	ブロッコリー。																
コールスロー	キャベツ。																
プチトマト	プチトマト。																
レモンドレッシング	食用植物油 、ブドウ糖加藤液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香料、ユッカ中抽出物、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素。															○	
オレンジジュース(濃縮還元)	オレンジ																オレンジ
飲料水	水。																

3日目昼食

3日目の新幹線内のおやつ（非常時に食べられるものとして）

品名	成分表
究極のメロンパン (株式会社 志津屋)	●特定原材料（8品目） 小麦、卵、乳成分、くるみ ●特定原材料に準ずるもの（20品目） 大豆、りんご、バナナ、オレンジ、ごま ※落花生、エビ、カニを使用する工程で製造しています。
ポカリスエット (大塚製薬)	

3日目