

修学旅行メニュー食品成分表【1日目 夕食】 ※1の揚物は高校生のみ付きます。

料理名		食材等	原材料	特定原材料
吸物	海苔汁	主な材料	青さ海苔(注2)・豆腐(丸大豆・凝固剤・消泡剤)	小麦・大豆・エビ さば (注2)海藻類について
		調味料	出汁・淡口醤油・塩	
蓋物	チキンボール	チキンボール	鶏肉(国産)・豚脂・玉葱・パン粉・粒状植物蛋白・グラニュー糖・コーンスターチ(とうもろこし)・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na) (原材料の一部に小麦、大豆、乳含む)	乳・小麦・大豆 鶏・豚・さば
		主な材料	玉葱・人参・ピーマン	
		調味料	出汁・トマトケチャップ・淡口醤油・濃口醤油・みりん・砂糖・片栗粉	
蒸し物	茶碗蒸し	主な材料	卵・鶏肉・穴子・筍・銀杏・三ツ葉・蒲鉾(魚肉(たら・えそ)、でん粉(馬鈴薯)、食塩、ぶどう糖、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉(小麦由来)、保存料(ソルビン酸・しらこたん白・鮭由来)、pH調整剤、着色料(赤板のみ赤106))	卵・小麦・大豆 鶏肉・鮭・さば
		調味料等	出汁・淡口醤油・みりん・食塩	
鍋物	牛肉陶板焼	主な材料	牛肉・キャベツ・ピーマン・もやし・バター	乳・小麦・大豆・牛肉 りんご・胡麻
		調味料	食用油脂【菜種油・レシチン(大豆由来)・エチルアルコール・ブタン・プロパン】	
	胡麻だれ	主な材料	胡麻・にんにく・りんご	
		調味料	トマトケチャップ・濃口醤油・みりん・砂糖	
洋皿	黒豚メンチカツ	黒豚メンチカツ	黒豚(南九州産)・豚脂・玉葱・パン粉・粒状植物性蛋白・でん粉(とうもろこし由来)・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・香辛料(とうもろこし由来)・リン酸塩(Na)・衣【小麦粉・植物油脂・トレハロース・でん粉・ぶどう糖・食塩・加工でん粉・増粘剤(加工でん粉・グアーガム)】(原材料の一部に小麦、大豆、乳、卵を含む)	卵・乳・小麦・大豆 豚肉・りんご (注1)揚げ油の共用
		フライドポテト	じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖(原材料の一部に大豆を含む)	
		ナポリタン	パスタ(デュラム小麦のセモリナ)	
		生野菜一式	キャベツ・レッドキャベツ	
		調味料	トンカツソース(黒豚メンチカツ)・トマトケチャップ(パスタ)・クレイジーソルト(パスタ)・塩(フライドポテト)・サラダ油(揚げ油)(注1)・フレンチドレッシング(サラダ)	
※1 揚物 (高校生のみ)	鶏唐揚げの 黒酢あんかけ	主な材料	鶏肉・パプリカ・パセリ・卵(衣のつなぎ)	卵・乳・小麦・大豆・鶏 肉・さば (注1)揚げ油の共用
		調味料	出汁・濃口醤油・料理酒・みりん・黒酢・片栗粉・サラダ油(揚げ油)(注1)	
酢の物	ハムと春雨の酢の物	春雨	さつま芋でんぷん(鹿児島産)・馬鈴薯でん粉(北海道産)・増粘剤(CMC)・明ばん	卵・乳・小麦・大豆 豚肉・さば (注2)海藻類について
		ロースハム	豚ロース肉・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・乳たん白・たん白加水分解物・リン酸Na・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・カゼインNa・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・発色剤(亜硫酸Na)・コチニール色素	
		主な材料	ワカメ(注2)・胡瓜	
		調味料	出汁・淡口醤油・砂糖・酢	
カレー	ビーフカレー	主な材料	牛肉・玉葱	乳・小麦・大豆 バナナ・りんご 牛肉・豚肉・鶏肉 ごま
		カレールウ	豚脂・小麦粉・砂糖・食塩・でんぷん・カレーパウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・蜂蜜・ポークブイヨン・粉末ソース・ごまペースト・酵母エキス・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・ポークエキス・小麦発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料(原材料の一部に大豆・鶏肉を含む)	
		カレーソース	牛肉・小麦粉・ラード・人参・カレー粉・乾燥玉葱・食塩・砂糖・牛脂・乾燥じゃがいも・バターオイル・トマトペースト・ビーフエキス・ポークエキス・にんにく油漬け・酵母エキス・香辛料・調味料(アミノ酸)・着色料(カラメル)	
ご飯	白御飯	白米	鹿児島県産白米	
デザート	ババロア	ババロアの素	糖類(ぶどう糖、粉飴、砂糖)、粉末油脂、ゼラチン、粉乳、寒天、食塩、乳化剤、貝カルシウム、増粘多糖類、香料、クチナシ色素、野菜色素 (原材料の一部に乳、大豆を含む)	乳・大豆・ゼラチン
		ミカン(缶詰)	みかん・砂糖・酸味料・安定剤(メチルセルロース)	
		生クリーム	植物油脂(パーム、なたね)・水飴(とうもろこし、馬鈴薯)・脱脂粉乳・砂糖・ぶどう糖・カゼインNa(乳由来)・セルロース・乳化剤(大豆)・安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)・香料(乳)・メタリン酸Na・リン酸Na	
		添え物	セルフィーユ ※セリ科の植物(ハーブ)	

(注1) 揚げ油は、【小麦・乳・卵・えび・かに・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・山芋・ごま・アーモンド】の食材と共用して揚げています。

(注2) 海藻類(わかめ、こんぶ等)には、生育場所や加工の関係から微小なイカやタコ、甲殻類(えび、かに)、貝類等が混入していることがあります。

調味料成分

調味料名	原材料	特定原材料
出汁	さば節粉末・いわし煮干し粉末・かつお節粉末・そうだかつお節粉末・むろあじ節粉末・食塩・調味料(アミノ酸等)	さば
淡口醤油	アミノ酸液・脱脂加工大豆・小麦・食塩・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・甘草)・ビタミンB1	小麦・大豆
濃口醤油	アミノ酸液・脱脂加工大豆・小麦・食塩・果糖ぶどう糖液糖・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・甘味料(サッカリンNa・ステビア・甘草)・ビタミンB1・乳糖	乳・小麦・大豆
みりん	もち米・糖類・醸造アルコール	
料理酒	醸造アルコール・米・米麴・糖類・小麦たんぱく分解物・調味料(アミノ酸等)・酸味料	小麦
サラダ油	菜種油・大豆油・混合油	大豆
黒酢	米	
片栗粉	馬鈴薯(北海道産)	
酢(福山酢)	アルコール・果糖ぶどう糖液糖・食塩・酒かす	
クレイジーソルト	岩塩・ペッパー・オニオン・ガーリック・タイム・セロリー・オレガノ	
バター	牛乳・食塩	
トマトケチャップ	トマト・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料	
トンカツソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、デーツ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、コーンスターチ、アミノ酸液、香辛料、(原材料の一部にりんご、大豆を含む)	大豆・りんご
フレンチドレッシング	果糖ぶどう糖液糖・食用植物油脂・醸造酒・食塩・増粘多糖類・オニオンエキス・調味料(アミノ酸)乳化剤・酸味料・パプリカ色素・香辛料抽出物(原材料の一部に大豆を含む)	大豆