

修学旅行メニュー食品成分表 【2日目 朝食】

| 料理名 | | 食材名 | 原材料等 | 特定原材料 |
|------|--------------------|-------------------|--|----------------|
| 小鉢 | きんぴら ごぼう | 具材等 | 牛蒡、人参、砂糖 | |
| | | 胡麻油 | 菜種油・大豆油・混合油・胡麻 | 胡麻・大豆 |
| | | サラダ油 | 菜種油・大豆油・混合油 | 大豆 |
| | | 淡口正油 | 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 |
| | | 濃口正油 | 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 |
| 鍋物 | 特製黒豚 鍋焼き うどん | 具材等 | 黒豚肉、うどん(小麦粉)、蒲鉾(白身魚・卵白・片栗粉)、葱、塩 | 卵(蒲鉾)・豚肉・小麦 |
| | | 出汁 | 鰹節・昆布・さば・いわし | さば |
| | | 淡口正油 | 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 |
| | | 濃口正油 | 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 |
| | | 味の素 | L-グルタミン酸ナトリウム99%、5'-リボヌクレオチドナトリウム 1% | |
| | | ハイミー | L-グルタミン酸ナトリウム99%、5'-リボヌクレオチドナトリウム 8% | |
| 小皿 | チキンナゲット &ソーセージ | チキンナゲット | 鶏肉・醤油・粉末状大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・酵母エキス・デキストリン・砂糖・衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、鶏卵、食塩、香辛料、砂糖、粉末水あめ、植物油、粉末鶏卵、脱脂粉乳)・加工でん粉・甘味料(ソルビトール)・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na,K)・増粘多糖類・カロチノイド色素・膨張剤・乳化剤・揚げ油(大豆油) | 小麦・鶏肉・卵・大豆 |
| | | ソーセージ | 豚肉、卵白、塩、胡椒、大豆 | 豚肉・卵・大豆 |
| 焼皿 | さつま揚げ | 具材等 | 魚すり身(あじ・いわし・たい)、卵、牛蒡、白身魚、植物油、小麦粉、砂糖、塩、 | 卵・小麦 |
| | | 淡口正油 | 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 |
| | サラダ油 | 菜種油・大豆油・混合油 | 大豆 | |
| | しそ昆布 | 具材等 | 昆布、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)・砂糖、水飴・ごま・寒天・ソルビット・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・香料・増粘多糖類・酸味料・(原材料の一部に小麦を含む) | 乳・小麦・胡麻 |
| 海苔 | 海苔 | 味付け海苔 | 乾のり、(国内産)、いりこ、エビ、とうがろし、かつお、こんぶ、椎茸、あご、砂糖、本醸造醤油、蜂蜜、塩、でんぶん分解物、本みりん、酵母エキス、発酵調味料、魚介エキス、(原材料の一部に大豆・小麦を含む) | エビ・大豆・小麦・魚介エキス |
| ご飯 | 白御飯 | 白御飯 | 白米 | |
| デザート | 飲料 | ヤクルトジョワ ブルーベリー | 脱脂粉乳、砂糖、ブルーベリー果汁・果肉、アローニャ果汁、乳酸CA、安定剤(ペクチン)、香料、ビタミンD | 乳 |

特定原材料の表記は、準特定原材料を含みます。

特定原材料の乳に関しましては、乳製品全般を含みます(牛乳、バター、粉乳など)。