

修学旅行メニュー食品成分表【2日目 朝食】

料理名		食材等	原材料	特定原材料
小鉢	きんぴらごぼう	主な材料	ごぼう・人参	乳・小麦・大豆 ※きんぴらごぼうは揚げ油を共用しません。
		調味料	濃口醤油・みりん・料理酒・サラダ油(揚げ油)・砂糖	
鍋物	特製黒豚鍋焼きうどん	主な材料	豚肉・うどん麺(小麦粉・食塩・加工でん粉)・葱・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))	小麦・大豆 豚肉・鮭・さば
		調味料	出汁・淡口醤油・みりん・食塩・いりこ	
小皿	チキンナゲット & ソーセージ	チキンナゲット	鶏肉(国産)・粒上大豆たん白・パン粉・小麦粉・食塩・香辛料(ガーリックパウダー)【衣】バター用ミックス粉(コーンフラワー、小麦粉、食塩、糖類(砂糖、粉末水あめ)、香辛料、植物油、全卵粉、脱脂粉乳)・打ち粉ミックス粉(小麦粉、コーンフラワー、でん粉)液鶏卵・揚げ油(大豆油)／加工でん粉・pH調整剤・リン酸塩(Na,K)・調味料(アミノ酸)・グリシン・増粘多糖類・乳化剤・ペーキングパウダー・着色料(カロチノイド)・(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	卵・乳・小麦・大豆 鶏肉・豚肉 (注1)揚げ油の共用
		ポークソーセージ	豚肉・豚脂肪・水あめ・結着材料(大豆たん白、卵たん白)・食塩・還元水あめ・たん白加水分解物・香辛料・ポークエキス・カゼインNa(乳由来)・調味料(有機酸等)・リン酸塩(Na)・酢酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)・pH調整剤・発色剤(亜硫酸Na)	
		調味料	サラダ油(揚げ油)(注1)	
焼皿	さつま揚げ	ごぼう入り	魚肉(エソ・スケトウダラ・イトヨリダイ)・ごぼう・砂糖・でん粉・清酒(鹿児島産の地酒)・食塩・酵母エキス(アロマイルド)・ぶどう糖・みりん・味くら・だしの素(かつおぶし粉末・かつおエキス粉末・しいたけエキス・昆布粉末)・還元麦芽糖水飴(MU-45)・揚げ油(なたね油)	乳・小麦・大豆 胡麻 (注1)揚げ油の共用 (注2)海藻類について
		棒天	魚肉(エソ・スケトウダラ・イトヨリダイ)・豆腐・砂糖・でん粉・清酒(鹿児島産の地酒)・食塩・酵母エキス・かつおぶし粉末・かつおエキス粉末・しいたけエキス・昆布粉末・ぶどう糖・揚げ油(なたね油)	
		調味料	サラダ油(揚げ油)(注1)	
	しそ昆布	主な材料	昆布(注2)・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)	
海苔	海苔	味付け海苔	乾のり(国内産)(注2)、砂糖、しょう油(大豆・小麦含む)、調味料(アミノ酸等)、みりん、食塩、煮干しエキス、昆布エキス、海老エキス、かつおエキス、唐辛子	小麦・大豆・エビ (注2)海藻類について
ご飯	白御飯	白御飯	鹿児島県産白米	
デザート	飲料	ヤクルトジョフブルーベリー	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E・ビタミンB6・ビタミンD	乳

(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
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92% ・ 5'-リボヌクレオチドナトリウム 8%	