

修学旅行メニュー食品成分表【2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	さつまい	具材	鶏肉・大根・人参・ごぼう・薄揚げ(大豆)・葱・こんにやく・砂糖・塩	乳・大豆・鶏肉・さば
		調味料	出汁・米味噌・合わせ味噌・みりん・砂糖・食塩	
小皿	フライドポテト	具材	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)・塩・サラダ油(菜種油・大豆油・混合油)	大豆
蓋物	牛すき焼き	具材	牛バラ肉・蒲鉾(白身魚・卵白・片栗粉)・白菜・玉葱・人参	卵・乳・小麦・大豆 牛肉・さば
		調味料	出汁・濃口醤油・みりん・料理酒・砂糖	
鍋	薩摩豚骨煮	具材	豚骨・大根・こんにやく・葱・生姜	乳・大豆・豚肉
		調味料	さくら味噌(白)・さくら味噌(赤)・米味噌・焼酎・黒砂糖	
洋皿	カニ甲羅揚げ	具材	牛乳・紅ずわいがかにほぐし身・小麦粉・玉葱・脱脂粉乳・マカロニ・グリーンピース・バターオイル・かまぼこ・マーガリン・砂糖・植物油脂・チキンコンソメ・食塩・香辛料・衣(パン粉・コーンフラワー・でん粉・小麦粉・大豆繊維・大豆たん白・食塩)・増粘剤(加工でん粉・カラギナン)・調味料(アミノ酸)・着色料(紅糖・カラメル・アナトー)・香料(その他 豚肉由来原材料を含む)	卵・乳・小麦・大豆・カニ 鶏肉・豚肉・りんご
		具材等	ミックスベジタブル(コーン・グリーンピース・人参・こしょう)	
		生野菜一式	キャベツ・レッドキャベツ・トマト	
		調味料	淡口醤油・タルタルソース・マヨネーズ	
※1小皿 (高校生のみ)	ハンバーグ・春巻	ミニハンバーグ	食肉(鶏肉・豚肉・牛肉)・玉葱・パン粉(大豆、とうもろこし・甜菜)・粒状植物性蛋白・でん粉(とうもろこし)・砂糖・食塩・粉末状植物性蛋白・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・揚げ油(菜種油)(原材料の一部に大豆・小麦・乳を含む)	乳・小麦・大豆 鶏肉・豚肉・牛肉 ごま・りんご
		春巻	野菜(キャベツ・もやし・筍・ねぎ)・豚肉・醤油・植物油脂・豚脂・はるさめ・粒状大豆たん白・発酵調味料・香辛料・オイスターソース・砂糖・食塩・きくらげ・皮(小麦粉・植物油脂・還元水飴・発酵調味料・食塩)・加工でん粉・膨張材・調味料(アミノ酸)・ソルビトール・乳化剤・着色料(ココア)・(その他 ごま由来原材料を含む)	
		添え物	バセリ	
		調味料	ケチャップソース・トンカツソース・砂糖	
酢の物	バンバンジー	具材	鶏胸肉【チキンエキス(小麦含)・食塩・トハラコース(とうもろこし)・L-グルタミン酸ナトリウム・トリポリリン酸ナトリウム】・人参・玉葱・もやし・キャベツ	小麦・大豆・ごま・鶏肉
		調味料	棒棒鶏用ソース(中華合わせ調味料)	
シチュー	シチュー	具材	玉葱・人参・じゃがいも・ベーコン	乳・小麦・大豆 豚肉・鶏肉
		シチュールウ	小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でん粉・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調製品・玉葱加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE・ビタミンC)	
		ホワイトソース	小麦粉・全乳粉・ショートニング・たまねぎ・生クリーム・とうもろこし油・食塩・バター・脱脂粉乳・たん白加水分解物・バターオイル・たん白加水分解物調製品・香辛料・増粘剤(加工澱粉)・調味料(アミノ酸等)・メタリン酸Na・香料(原材料の一部に大豆を含む)	
御飯	白御飯	白米	鹿児島県産白米	
デザート	プリン	プリン	糖類(砂糖、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯由来)、粉餅)・脱脂粉乳・粉末油脂・寒天・キャラメルパウダー・乳化剤(大豆)・香料・増粘多糖類・クチナシ色素・野菜色素(原材料の一部に大豆含む)	乳・大豆
		生クリーム	植物油脂・水飴・脱脂粉乳・砂糖・ぶどう糖・カゼインNa・セルロース・乳化剤・安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)・香料・メタリン酸Na・リン酸Na(原材料の一部に大豆含む)	
		添え物	セルフィーユ ※セリ科の植物(ハーブ)	

※甲殻類アレルギーに関して・・・揚物に関しては、甲殻類を揚げた油と共用して揚げています。

調味料成分

調味料名	原材料	特定原材料
出汁	鰹節・昆布・さば・いわし	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
米味噌	米・大豆(遺伝子組換えではない)米・食塩・水飴・保存料(ソルビン酸K)・酒精・調味料(アミノ酸等)・漂白剤(次亜塩素酸Na)・甘味料(甘草・ステビア)・着色料(カラメル)・ビタミンB2・乳糖	乳・大豆
さくら味噌(白)	米・大豆・塩・水飴・酒精・保存料(ソルビン酸K)・V.B2	大豆
さくら味噌(赤)	米・大豆・塩・水飴・着色料(カラメル)・保存料(ソルビン酸K)	大豆
合わせ味噌	麦みそ(はだか麦、大豆、食塩)・米みそ(米、大豆、食塩)・調味料(アミノ酸等)・漂白剤(次亜硫酸Na)・甘味料(甘草)・ビタミンB2	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・米麹・糖類・小麦たんぱく分解物・調味料(アミノ酸等)・酸味料	小麦
焼酎	さつまい芋・米麹	
ケチャップソース	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】・ウスターソース【野菜・果実(玉葱・トマト・りんご・その他)・醸造酒・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・アミノ酸液・香辛料(原材料の一部に大豆を含む)】・砂糖・レモン果汁	大豆・りんご
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
棒棒鶏用ソース (中華合わせ調味料)	醤油(小麦・大豆)・砂糖・ごま(練りごま、すりごま、切りごま)・醸造酢(小麦、とうもろこし、馬鈴薯)・生姜・ごま油・発酵調味料(とうもろこし)・風味油(ねぎ、とうもろこし、菜種)・でん粉(馬鈴薯)・食塩・香辛料(唐辛子)・調味料(アミノ酸)・糊料(グァーガム)・酸味料	小麦・大豆・ごま
タルタルソース	マヨネーズ(りんごの成分を含む)・卵・玉葱・酢・人参・バセリ粉・レモン汁・砂糖・サラダ油(大豆)・塩	卵・大豆・りんご
マヨネーズ	食用植物油脂(大豆を含む)・醸造酢(りんごを含む)・卵・水あめ・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・香辛料・香辛料抽出物	卵・大豆・りんご
黒砂糖	加工黒糖	
砂糖	原料粗糖(粗糖、原料糖)	
食塩	海水(日本)	