

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	具材	ごぼう・人参	乳・小麦・大豆
		調味料	濃口醤油・みりん・料理酒・サラダ油・砂糖	
鍋物	特製黒豚鍋焼きうどん	具材	豚肉・うどん(小麦粉・食塩・加工でん粉)・蒲鉾(白身魚・卵白・片栗粉)・葱	卵・乳・小麦・大豆 豚肉・さば
		調味料	出汁・淡口醤油・濃口醤油・みりん・料理酒・味の素・ハイミー・食塩	
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(小麦、大豆)・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・植物油脂・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)	卵・乳・小麦・大豆 鶏肉・豚肉
		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	
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
		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	
	しそ昆布	具材	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)	
海苔	海苔	味付け海苔	乾のり(国内産)、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・エビ・大豆
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

※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	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%	
砂糖	原料粗糖(粗糖、原料糖)	
食塩	海水(日本)	