

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 | サラダ油・濃口醤油・みりん・料理酒・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) | |
| 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) | |
| | 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 | ヤクルトジョアブルーベリー | 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 | 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 |
| 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) | |