

# 修学旅行メニュー食品成分表【2日目 夕食】

※1の小皿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	さつま汁	主な材料 鶏肉・大根・人参・ごぼう・薄揚げ(大豆)・葱・こんにやく (注3)現在「里芋」は使用しておりません。 調味料 出汁・米味噌・合わせ味噌・みりん・味の素・ハイミー・砂糖・塩	乳・大豆・鶏肉・さば
	小皿	フライドポテト	大豆 (注1)揚げ油の共用
蓋物	牛すき焼き	主な材料 牛バラ肉・白菜・糸こんにやく・玉葱・人参・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)) 調味料 出汁・濃口醤油・淡口醤油・みりん・砂糖	乳・小麦・大豆 牛肉・鮭・さば
	鍋	薩摩豚骨煮	乳・大豆・豚肉
洋皿	カニ甲羅揚げ	カニ甲羅揚げ	卵・乳・小麦・大豆 カニ・鶏肉・豚肉 りんご・さば (注1)揚げ油の共用
		ミックスベジタブル	
		生野菜一式	
		調味料等	
※1小皿 (高校生のみ)	ハンバーグ・春巻	ミニハンバーグ	乳・小麦・大豆 鶏肉・豚肉・牛肉 ごま・りんご (注1)揚げ油の共用
		春巻	
		添え物	
		調味料	
酢の物	バンバンジー	主な材料	小麦・大豆・鶏肉 ごま
		調味料	
シチュー	シチュー	主な材料	卵・乳・小麦・大豆 豚肉・鶏肉
		シチュールー	
		ホワイトソース	
御飯	白御飯	白米	鹿児島県産白米
デザート	プリン	プリン	乳・大豆
		生クリーム	
		添え物	

(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3)パンフレットのさつま汁には「里芋」が記載されていますが、現在は使用しておりません。

## 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
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
焼酎	さつま芋・米麴	
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	
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(グアーガム)・酸味料	小麦・大豆・ごま
タルタルソース	マヨネーズ【食用植物油(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・玉葱・酢・人参・パセリ粉・レモン果汁・砂糖・サラダ油(大豆)	卵・大豆・りんご
フレンチドレッシング	果糖ぶどう糖液糖・食用植物油・醸造酒・食塩・増粘多糖類・オニオンエキス・調味料(アミノ酸)・乳化剤・酸味料・パプリカ色素・香辛料抽出物・(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
黒砂糖	加工黒糖	
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%	