

修学旅行メニュー食品成分表【3日目 朝食】

料理名		食材等	原材料	特定原材料
スープ	コーンポタージュ	ポタージュ (乾燥スープ)	スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クレーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料・調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)	乳・小麦・牛肉 大豆
		クルトン	小麦粉・食用油脂・砂糖・乳糖・食塩・イースト・ベーキングパウダー・植物レシチン(大豆を原材料の一部に含む)	
		その他の材料	牛乳・パセリ粉・パン粉・バター・食塩・胡椒	
サラダ	野菜サラダ	生野菜一式	キャベツ・レッドキャベツ・トマト・キュウリ・敷き野菜(レタス科の野菜)	大豆
		調味料	フレンチドレッシング	
洋皿	オムレツ	オムレツ	鶏卵(国産)・植物油脂・砂糖・食塩・加工デンプン・甘味料(ソルビトール)、pH調整剤・カロチノイド色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	卵・小麦・大豆 (注1)揚げ油の共用
		ハッシュドポテト	じゃがいも・植物油脂・食塩・米粉・ブドウ糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー【添加物】ピロリン酸ナトリウム・香辛料抽出物	
		調味料	トマトケチャップ・サラダ油(揚げ油)(注1)	
パン	ロールパン	ロールパン	小麦粉・卵・糖類(砂糖、ぶどう糖)・マーガリン・イースト・乳主原食品・食塩・イーストフード・V.C(※ビタミンCの略称で、酸化防止剤として使用される。):乳化剤・香料・着色料(カロチン)(原材料の一部に大豆を含む)	卵・乳・小麦・大豆
	バター	雪印北海道バター	生乳・食塩	
飲料	コーヒー牛乳	コーヒー牛乳	無脂肪牛乳・乳製品・砂糖・ぶどう糖・コーヒー抽出液・食塩・香料・カラメル色素	乳
デザート	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	脱脂粉乳・クリーム・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・全粉乳・ゼラチン・寒天・香料	乳・ゼラチン

(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。

調味料成分

調味料名	原材料	特定原材料
フレンチドレッシング	果糖ぶどう糖液糖・食用植物油脂・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
トマトケチャップ	トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
サラダ油	菜種油・大豆油・混合油	大豆