

【2泊目 夕食】 修学旅行食事メニュー 食品成分表



お品書き

- ① 吸物 さつまた汁
- ② 酢の物 バンバンジー
- ③ 小皿 黒豚餃子チリソース和え
- ④ 鍋物 さつま豚骨煮
- ⑤ 洋皿 チキン南蛮、ポテトサラダ、ナポリタン、生野菜
- ⑥ ご飯 白御飯
- ⑦ デザート プリン、さくらんぼ添え

料理名		食材等	原材料	特定原材料	
①	吸物	さつまた汁	主な材料	鶏肉・大根・人参・ごぼう・葱・こんにゃく	乳 さば 鶏肉 大豆
			薄揚げ	大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム)・炭酸カルシウム	
			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)	
			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	
			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	
			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%		
②	酢の物	バンバンジー	主な材料	蒸し鶏ほぐし【鶏肉・チキンエキス・食塩 / pH調整剤・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・増粘剤(カラギーナン)】・人参・もやし・キャベツ	小麦 大豆 鶏肉 ごま
			棒棒鶏用ソース	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(ゲアガム)・酸味料	
③	小皿	黒豚餃子 チリソース和え	黒豚餃子	野菜(キャベツ(国産)・にら・にんにく)・豚肉(国産)・醤油・ごま油・食塩・こしょう・【皮】(小麦粉、コーンスターチ・食塩・植物油脂 / 調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア、甘草)・酒精・着色料(カラメル色素)・増粘剤(キサンタンガム)・トレハロース・D-ソルビトール・ビタミンB1・pH調整剤)・(一部に小麦、乳成分、豚肉、ごま、大豆を含む)	小麦 豚肉 ごま 大豆
			チリソース	糖類(水あめ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖)、食用植物油脂(なたね油、香味食用油)、醸造酢、食塩、トマペースト、トマケチャップ、甜麺醬(ごま・大豆を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ガーリックパウダー、乾燥たまねぎ、酵母エキス(大豆を含む)、おろししょうが、豆板醬(大豆を含む)、赤唐辛子 / 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、寒天)、パプリカ色素、レシチン(大豆由来)、香辛料抽出物	
			その他の具材	フリフリリーフ・アスパラ・砂糖	
④	鍋	薩摩豚骨煮	主な材料	豚骨・大根・こんにゃく・葱・生姜	乳 大豆 豚肉
			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)	
			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	
			焼酎	さつま芋・米麴	
		黒砂糖	加工黒糖		
⑤	洋皿	チキン南蛮	チキン南蛮	鶏肉、鶏卵、香辛料、衣(でん粉、鶏卵、小麦粉)、タレ(しょうゆだれ(しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、食塩、こんぶエキスパウダー)、甘だれ(糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、みりん、還元水あめ)、揚げ油(大豆油)/酸味料、調味料(アミノ酸)、加工でん粉、リン酸塩(Na)、卵殻カルシウム、甘味料(ステビア、カンゾウ)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦 卵 乳 鶏肉 りんご ごま 大豆
			タルタルソース	【キューピータルタルソース】食用植物油脂(国内製造)・ビクルス・卵・ぶどう糖果糖液糖・食塩・醸造酢 / 増粘剤(こうでん粉、キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・(一部に卵、大豆を含む)	
			ナポリタン	パスタ(デュラム小麦のセモリナ)・トマケチャップ(トマト・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)・クレイジーソルト(岩塩・ペッパー・オニオン・ガーリック・タイム・セロリー・オレガノ)	
			ポテトサラダ	じゃがいも(国産)・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・調味料(還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・(一部に卵、大豆を含む)	
			サラダ	キャベツ・胡瓜・人参	
			ドレッシング	【キューピー和風ドレッシングデリシャス】食用植物油脂(国内製造)・ぶどう糖果糖液糖・たまねぎ酢漬・オリーブ酢漬・しょうゆ・醸造酢・食塩・ローストオニオンパウダー・ごま・香味食用油・酵母エキスパウダー・乾燥ピーマン / 調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・増粘剤(キサンタンガム)・酸味料・香料・グルコン酸鉄・(一部に乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんごを含む)	
		サラダ油(揚げ油)	菜種油・大豆油・混合油		
⑥	御飯	白御飯	白米	鹿児島県産白米	
⑦	デザート	プリン	プリンの素	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
			牛乳	生乳100%	
			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)	
			さくらんぼ	さくらんぼ・砂糖・酸味料(クエン酸)・乳酸Ca・酸化防止剤(V.C)・アスコルビン酸・着色料(赤104、アナー色素)	
			添え物	セルフィーユ ※セリ科の植物(ハーブ)	

※ 揚げ物の揚げ油は、大型の調理器(フライヤー)にて他の食材と共用して揚げています。