

# 【1泊目 夕食】 修学旅行用食事メニュー 食品成分表



## お品書き

- ① 吸物 海苔汁
- ② 蒸し物 茶碗蒸し
- ③ 酢の物 ハムと春雨の酢の物
- ④ 鍋物 鹿児島ラーメン
- ⑤ 洋皿 とんかつ、フライドポテト、サラダ
- ⑥ ご飯 白御飯
- ⑦ デザート ババロア、ミカン添え

料理名		食材等	原材料	特定原材料	
①	吸物	海苔汁	主な材料	青さ海苔・木綿豆腐(大豆・凝固剤)	小麦 さば 大豆
			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)	
			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	
			食塩	海水(日本)	
②	蒸し物	茶碗蒸し	主な材料	卵・鶏肉・筍・銀杏・三ツ葉	小麦 卵 さけ さば 大豆 鶏肉
			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)	
			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)	
			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	
			みりん	もち米・糖類・醸造アルコール	
			食塩	海水(日本)	
③	酢の物	ハムと春雨の酢の物	春雨	さつま芋でんぷん(鹿児島産)・馬鈴薯でん粉(北海道産)・増粘剤(CMC)・明ばん	小麦 卵 乳 大豆 豚肉
			ロースハム	豚ロース肉・還元水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・乳たん白・たん白加水分解物・リン酸塩Na・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・カゼインNa・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・発色剤(亜硫酸Na)・コチニール色素	
			その他の具材	ワカメ・胡瓜	
			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	
			酢(福山酢)	アルコール・果糖ぶどう糖液糖・食塩・酒かす	
			砂糖	原料糖	
④	鍋物	鹿児島ラーメン	麺	小麦粉(国内製造)・でん粉・乾燥卵白(卵を含む) / かんすい・クチナシ色素	小麦 卵 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご ごま 大豆 ゼラチン
			スープ	畜肉エキス(国内製造)・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜エキス・香辛料 / 調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦、乳成分、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	
			チャーシュー	豚ばら肉(スペイン)・醤油・糖類(砂糖・水あめ・果糖)・みりん・りんご果汁・食塩・乳たん白・みそ・昆布だし・香辛料・酵母エキス / 調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・香辛料抽出物・(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)	
			うずまき蒲鉾	魚肉(たら、イトヨリ、その他)・でんぷん・植物性蛋白・食塩 / 調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)・甘味料(甘草、ステビア、赤色(3号、105号)、黄色4号、(一部に小麦を含む))	
			野菜	ポイルキャベツ・もやし・きくらげ	
			⑤	洋皿	
とんかつソース	【ブルドックとんかつソース】野菜・果実(トマト(スペイン又はポルトガル)、りんご、ブルーベリー、レモン、にんじん、たまねぎ)、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、澱粉、酵母エキス(大豆を含む)、香辛料				
フライドポテト	じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖 / ピロリン酸Na				
サラダ	キャベツ・レッドキャベツ・ブロッコリー				
ドレッシング	【ジャンフェ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ】:醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁/セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)				
⑥	ご飯	白御飯	白米	鹿児島県産白米	
⑦	デザート	ババロア	ババロアの素	糖類(ぶどう糖、粉飴、砂糖)、粉末油脂、ゼラチン、粉乳、寒天、食塩、乳化剤、貝カルシウム、増粘多糖類、香料、クチナシ色素、野菜色素 (原材料の一部に乳、大豆を含む)	乳 大豆 ゼラチン
			牛乳	生乳100%	
			ミカン	みかん・砂糖・酸味料・安定剤(メチルセルロース)	
			生クリーム	植物油脂(パーム、なたね)・水飴(とうもろこし、馬鈴薯)・脱脂粉乳・砂糖・ぶどう糖・カゼインNa(乳由来)・セルロース・乳化剤(大豆)・安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)・香料(乳)・メタリン酸Na・リン酸Na	
			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。

※ 海藻類(わかめ、こんぶ等)には、生育場所や加工の関係から微小なイカやタコ、甲殻類(えび、かに等)が混入していることがあります。