

【2泊目 朝食】 修学旅行食事メニュー 食品成分表



お品書き

- ① スープ コーンポタージュ
- ② サラダ 野菜サラダ
- ③ 陶板 ハムとベーコンの野菜添え陶板焼き
- ④ パン ミニメロンパン&ミニ小倉アンパン
- ⑤ 飲料 コーヒー牛乳
- ⑥ デザート ヨーグルト

料理名		食材等	原材料	特定原材料
①	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(グアーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)	小麦 乳 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	
②	サラダ	野菜サラダ	生野菜一式 サラダ菜・キャベツ・レッドオニオン・胡瓜・ミニトマト	
		ドレッシング (別添え)	【ジャンペフ 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)	
③	陶板	ハム	豚ロース肉・還元水あめ・大豆たん白・食塩・卵たん白・乳たん白・たん白加水分解物(大豆、豚肉を含む)・カゼインNa(乳由来)・増粘多糖類・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・発色剤(亜硫酸Na)・カルミン酸色素	卵 乳 豚肉 大豆
		ベーコン	豚バラ肉(輸入)・還元水あめ・食塩・大豆たん白・乳たん白・粉末油脂・卵たん白(卵を含む)・リン酸塩(Na)・カゼインNa(乳由来)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・発色剤(亜硫酸Na)・カルミン酸色素	
		その他の食材	ほうれん草・人参	
		トマトケチャップ (別添え)	【カゴメトマトケチャップ】トマト(輸入又は国産(5%未満))、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
		クッキングオイル (食用油脂)	【スプレークッキングオイル リオス】食用菜種油(国内製造)/ブタン、プロパン、エタノール、乳化剤(大豆由来)	
④	パン	パン二種盛り	ミニメロンパン 小麦粉・糖類(砂糖、グラニュー糖、ぶどう糖)・卵・マーガリン・ショートニング・イースト・ホエイパウダー・食塩・澱粉・脱脂粉乳・植物油・全粉乳 / 香料・乳化剤・ビタミンC・酸化防止剤(V. E)・着色料(カロチン)・(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	小麦 卵 ごま 大豆
		ミニ小倉アンパン	粒餡・小麦粉・糖類(砂糖、ぶどう糖)・卵・ショートニング・パン酵母・植物油・食塩・黒ゴマ / 乳化剤・ビタミンC・酸化防止剤(V. E)・着色料(カロチン)・(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	
⑤	飲料	コーヒー牛乳	鹿児島県酪 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
⑥	デザート	ヨーグルト	ソファール 脱脂粉乳(国内製造)、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