

# 【1泊目 朝食】 修学旅行用食事メニュー 食品成分表



## お品書き

- ① 小鉢 きんぴらごぼう
- ② 鍋物 特製黒豚鍋焼きうどん
- ③ 小皿 チキンナゲット&ソーセージ
- ④ 焼皿 さつま揚げ二種盛り、しそ昆布
- ⑤ 海苔 味付け海苔
- ⑥ ご飯 白御飯
- ⑦ デザート ヤクルトジョアブルーベリー

料理名		食材等	原材料	特定原材料	
①	小鉢	きんぴらごぼう	具材	ごぼう・人参	小麦 乳 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	
			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	
			サラダ油	菜種油・大豆油・混合油	
			砂糖	原料糖	
②	鍋物	特製黒豚鍋焼きうどん	主な材料	うどん麺(小麦粉・食塩・加工でん粉)・豚肉・葱・いりこ	小麦 さけ さば 大豆 豚肉
			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	
			その他の調味料	食塩	
③	小皿	チキンナゲット &ソーセージ	チキンナゲット	鶏肉(国産)、しょうゆ、粉末状大豆たん白、衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、液鶏卵、食塩、糖類(砂糖、粉末水あめ)、香辛料、植物油、鶏卵粉、脱脂粉乳)、揚げ油(大豆油) / 【添加物】加工デンプン、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na,K)、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー、着色料(カロチノイド)・(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉
			ソーセージ	豚肉(輸入)・豚脂肪・水あめ・結着材料(大豆たん白、卵たん白)・食塩・還元水あめ・たん白加水分解物・香辛料・ポークエキス / カゼインNa・調味料(有機酸等)・リン酸塩(Na)・酢酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)・pH調整剤・発色剤(亜硫酸Na)・(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)	
			サラダ油	菜種油・大豆油・混合油	
④	焼皿	さつま揚げ	ごぼう入り	魚肉(エソ・スケトウダラ・イトリダイ)・ごぼう・砂糖・でん粉・清酒(鹿児島産の地酒)・食塩・酵母エキス(アロマイルド)・ぶどう糖・みりん・味くら・だしの素(かつおぶし粉末・かつおエキス粉末・しいたけエキス・昆布粉末)・還元麦芽糖水飴(MU-45)・揚げ油(なたね油)	小麦 乳 ごま 大豆
			棒天	魚肉(エソ・スケトウダラ・イトリダイ)・豆腐・砂糖・でん粉・清酒(鹿児島産の地酒)・食塩・酵母エキス・かつおぶし粉末・かつおエキス粉末・しいたけエキス・昆布粉末・ぶどう糖・揚げ油(なたね油)	
			サラダ油	菜種油・大豆油・混合油	
		しそ昆布	主な材料	昆布・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)・砂糖・水飴・ごま・寒天・ソルビット・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・香料・増粘多糖類・酸味料・(原材料の一部に小麦を含む)	
⑤	海苔	海苔	味付け海苔	乾海苔・砂糖・食塩・みりん・干海老・昆布・唐辛子・グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウム	エビ
⑥	ご飯	白御飯	白御飯	鹿児島産白米	
⑦	デザート	飲料	ヤクルトジョアブルーベリー	脱脂粉乳・砂糖・ブルーベリー果汁、果肉・アローニャ果汁・乳酸CA・安定剤(ペクチン)・香料・ビタミンE・ビタミンB6・ビタミンD	乳

※ 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。