

【2泊目 夕食】 温泉ホテル中原別荘 修学旅行用食事メニュー



お品書き

- ① 吸物 さつま汁
- 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

※ 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。

成分表				
料理名	食材等	原材料		特定原材料等
① 吸物	さつま汁	主な材料	鶏肉・大根・人参・ごぼう・葱・こんにゃく	乳 大豆 鶏肉 さば
		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%		
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(グアーガム)・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 乳 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、トマトペースト、トマトケチャップ、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	
		サラダ油(揚げ油)	菜種油・大豆油・混合油	
④ 鍋	さつま豚骨煮	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	味付肉【鶏モモ肉、食塩、乾燥卵白粉、ばれいしょ繊維】・衣【でん粉(とうもろこし遺伝子組換え不分別)、バター粉、大豆粉、小麦たん白】・たれ【果糖ぶどう糖液糖、しょう油、醸造酢、香辛料】・揚げ油(大豆油)・セルロース・トレハロース・重曹・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタン)・甘味料(カンゾウ)、(一部に卵、小麦、鶏肉、大豆を含む)	小麦 卵 大豆 鶏肉
		タルタルソース(小袋で別添え)	【キューピータルタルソース】食用植物油脂(国内製造)・ピクルス・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)・トマトケチャップ(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、酵母エキス)・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(小袋で別添え)	【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	大豆		
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・クチナン色素・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、アトー色素)	
		添え物	セルフィーユ ※セリ科の植物(ハーブ)	