

2024年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

夕食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
鍋物	すき焼き	牛肉	牛肉
		白菜	
		長ネギ	
		白滝(こんにゃく粉・水酸化カルシウム)	
		濃口しょう油・みりん・砂糖 ※卵の付け合せはございません。	小麦・大豆
魚料理	海老フライ	衣(パン粉・小麦粉・食塩・砂糖・パーム油・でん粉・卵黄粉)・えび・食塩・加工デンプン・トウガラシ色素 調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン・グァーガム)・重曹・香辛料抽出物	小麦・乳・卵・えび
	ナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	レモン	レモン	
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
ソース	異性化液糖・砂糖・食塩・醸造酢・でん粉・野菜(トマト・玉ねぎ)・香辛料/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)		
名物	日光湯波の刺身	刺身湯波	大豆
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ	
	出汁醤油	めんつゆ	小麦・大豆
鉢物	玉子豆腐	卵 めんつゆ	卵 小麦・大豆
	抹茶素麺	小麦粉・食塩・抹茶・着色料(紅花黄・クチナシ)	小麦
	なめこ	なめこ	
	出汁	めんつゆ	小麦・大豆
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料	乳・大豆
	長ネギ	長ネギ	
	油揚げ	丸大豆・食用植物油脂・凝固剤	大豆
御飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	乳等を主要原料とする食品・いちごジャム(いちご・砂糖)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ショートニング・食用植物油脂 水あめ・ソルビトール・乳化剤・増粘多糖類・香料・酸味料・着色料・加工でん粉・リン酸塩Ca・酸化防止剤	小麦・乳・卵・大豆 リンゴ
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・砂糖・マルトデキストリン・乳製品・カゼインNa・乳化剤・安定剤(セルロース・増粘多糖類) クエン酸Na・香料・着色料(β-カロテン)	乳・大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示21品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ

豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2024年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

夕食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	ハンバーグ	牛肉・豚肉・玉ねぎ・つなぎ(パン粉・鶏卵・でん粉)・豚脂・牛脂・ソテーオニオン・砂糖・しょうゆ・食塩・砂糖・香辛料 卵殻粉・トマトペースト・酵母エキスパウダー・たん白加水分解質・野菜エキスパウダー・ゼラチン・加工でん粉	小麦・乳・卵・牛肉 大豆・豚肉・ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉・ラード・羊肉・トマトペースト・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・乾燥たまねぎ・食塩・ビーフエキス 香辛料・たん白加水分解物・酵母エキス・ポークエキス・カラメル・アミノ酸等・加工デンプン	小麦・牛肉・大豆 豚肉
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	人参	人参	
	ポテト	じゃがいも	
魚料理	白身魚フライ	ブタスダラ・衣(小麦粉・小麦でん粉・食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)	小麦・大豆
	ホタテ風フライ	魚肉すり身(たら)・でん粉・発行調味料・ホタテエキス・食塩・砂糖・ホタテエキス調味料・加工でん粉・アミノ酸 香料・カロチノイド色素・衣(パン粉・小麦粉・コーングリッツ・米粉)	小麦・大豆
	レモン	レモン	
	ナポリタン	スパゲティ・ケチャップ・塩胡椒	小麦
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	アスパラガス	アスパラガス	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
名物	湯波こんにやく	こんにやく粉・大豆粉・でん粉・水酸化カルシウム	大豆
	コーン、水菜	とうもろこし、水菜	
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・ぶどう発酵調味料・ピーマン酢漬・乾燥たまねぎ・香辛料 ガーリックペースト・アミノ酸等・増粘多糖類・香辛料抽出物	大豆・リンゴ
スープ	コンソメスープ	乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・チキンファット・酵母エキス・食用加工油脂・粉末しょうゆ・乳たん白・香辛料 オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・たん白加水分解物・でん粉・果糖・アミノ酸等・カラメル色素	小麦・乳・大豆・鶏肉
	玉葱、人参	玉葱、人参	
	ベーコン	豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆たん白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・増粘多糖類 調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・コチニール色素	卵・大豆・豚肉
御飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	乳等を主要原料とする食品・いちごジャム(いちご・砂糖)・砂糖・鶏卵・小麦粉・ショートニング・食用植物油脂 水あめ・ソルビトール・乳化剤・増粘多糖類・香料・酸味料・着色料・加工でん粉・リン酸塩Ca・酸化防止剤	小麦・乳・卵・大豆 リンゴ
	ホイップクリーム	植物油脂・水あめ・砂糖・マルトデキストリン・乳製品・カゼインNa・乳化剤・安定剤(セルロース・増粘多糖類) クエン酸Na・香料・着色料(β-カロテン)	乳・大豆
	カットオレンジ	オレンジ	オレンジ
ドリンク	りんごジュース	りんご・香料	リンゴ

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示21品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事があります。表記に関わらずアレルゲンは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2024年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
焼八寸	焼き鮭	秋鮭・食塩・食用油脂	鮭
	玉子焼	鶏卵・砂糖・醤油・みりん・食塩・醸造酢・食用植物油脂・鰹だし・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)	小麦・卵・大豆
	昆布佃煮	昆布・しょうゆ・砂糖・還元水あめ・たんぱく加水分解物・果糖ぶどう糖液糖・水あめ・ごま・醸造酢 寒天/酸味料・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)	小麦・大豆・ごま
鍋物	手作り豆腐	大豆・消泡剤(炭酸マグネシウム・ライスワックス・レシテン・食用炭化油脂)	大豆
	出汁醤油	めんつゆ	小麦・大豆
サラダ	ロースハム	豚ロース肉・卵たん白・還元水あめ・大豆たん白・食塩・乳たん白・水あめ・酵母エキス・リン酸塩(Na)・カゼインNa 調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤(ビタミンC)・亜硝酸Na・コチニール色素	乳・卵・大豆・豚肉
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
煮物	肉じゃが	じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・にんじん・異性化液糖・しょうゆ・みりん・大豆油・砂糖・食塩・かつおエキス・昆布エキス 調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)	小麦・大豆・豚肉
御飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁物	味噌汁	味噌・和風調味料	乳・大豆
	かんぴょう	かんぴょう・二酸化イオウ	
	厚揚げ	大豆・乳清たん白・還元麦芽糖粉末・食塩・揚げ油(植物油)・加工デンプン・凝固剤(塩化Mg)	乳・大豆
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌(殺菌)・増粘多糖類・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	糖類(水飴・ぶどう糖・砂糖)・りんご加工品(りんご・砂糖)・ブルーベリー・酸味料・ベクチン・香料・着色料	りんご

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示21品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2024年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

朝食(洋食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼	鶏卵	卵
	ほうれん草	ほうれん草	
	トマトソース	トマト・たまねぎ・ピーマン・大豆油・砂糖・食塩・ワイン・にんにく・香辛料・クエン酸	大豆
サラダ	ソーセージ	豚肉・豚脂肪・糖類(水あめ・砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・リン酸塩・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・酸化防止剤 カゼインNa・亜硝酸Na	乳・牛肉・豚肉
	ベーコン	豚バラ肉・卵たん白・食塩・還元水あめ・大豆たん白・酵母エキス・野菜エキス・リン酸塩(Na)・増粘多糖類 調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(ビタミンC)・くん液・亜硝酸Na・コチニール色素	卵・大豆・豚肉
	ポテトサラダ	じゃがいも・玉ねぎ・人参・ドレッシング(食用植物油脂・砂糖・卵黄)・砂糖・食塩・食用植物油脂・アミノ酸等 増粘多糖類・香辛料抽出物	卵・りんご
	ブロッコリー	ブロッコリー	
	キャベツ(茹で)	キャベツ	
	もやし(茹で)	もやし	
	粒マスタード	マスタード・レモン果汁・食塩・ワインビネガー・発酵調味料・ぶどう糖・コーン油・香辛料・調味料(アミノ酸等) 酸味料・増粘剤(キサンタンガム)	大豆
	フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
スープ	コーンポタージュ	砂糖・粉末植物油脂・スイートコーンパウダー・デキストリン・食塩・チーズ・オニオンパウダー・食用植物油脂 酵母エキスパウダー・チキンエキスパウダー・小麦たん白発酵調味料・増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)・香料・カロチノイド色素・甘味料(ステビア)・生乳	小麦・乳・鳥肉 乳
	クルトン	小麦粉・イースト・食塩・ショートニング・キシロース・イーストフード・ビタミンC	小麦
パン	バターロール	小麦粉・糖類・バター・卵・脱脂粉乳・パン酵母・食塩・植物油脂・発酵風味料・発酵種・植物性たん白・乳化剤 酢酸・香料・イーストフード・キサンタン・VC・カロテノイド色素	小麦・乳・卵・大豆
	クロワッサン	小麦粉・マーガリン・砂糖・卵・ショートニング・発酵風味料・パン酵母・食塩・乳化剤・香料・イーストフード 加工デンプン・アルギン酸エステル・VC・カロテノイド色素	小麦・乳・卵・大豆
	ジャム&マーガリン	いちごジャム:砂糖類(水あめ・砂糖)・いちご・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料 マーガリン:食用植物油脂・食用精製加工油脂・食塩・バターミルクパウダー・乳化剤・香料・酸化防止剤 カロテノイド色素	乳・大豆
デザート	ヨーグルト	乳製品・ゼラチン・寒天・乳酸菌(殺菌)・増粘多糖類・香料	乳・ゼラチン
	ブルーベリーソース	糖類(水飴・ぶどう糖・砂糖)・りんご加工品(りんご・砂糖)・ブルーベリー・酸味料・ペクチン・香料・着色料	りんご
ドリンク	オレンジジュース	オレンジ・香料	オレンジ

【ご注意】

●アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示21品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。

●食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。

2024年 ホテル清晃苑 修学旅行献立 原材料表(春夏季)

小分け調味料(個々にお膳置き)

フレンチドレッシング	食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・オニオンジュース・卵黄・香辛料・キサンタン・アミノ酸 香辛料抽出物・着色料(ウコン)	卵・大豆・リンゴ
ソース	異性化液糖・砂糖・食塩・醸造酢・でん粉・野菜(トマト・玉ねぎ)・香辛料/増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸)・甘味料(ステビア)	
マヨネーズ	食用植物油脂(菜種油・大豆油・コーン油)・卵・水あめ・醸造酢(醸造酢・ぶどう酢・穀物酢・米酢)・食塩 香辛料・濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)	卵・大豆

【ご注意】

- アレルギー義務表示7品目(小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに)、推奨表示21品目(あわび・イカ・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ  
豚肉・まつたけ・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の計28品目を表示してあります。
- 食材、及び調味料等は仕入れの都合で変更する事が有ります。表記に関わらずアレルギーは必ずお知らせ下さい。重篤な症状を持つ児童さんに付いては特にご注意お願い致します。