

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (1/5)

2025年(春・夏) 板橋区日光移動教室 5月～9月

■ 1泊目 夕食(和食)

| 献立 | 品目 | 原材料 | アレルギー表示 |
|------|---------------------|--|-----------------|
| 鍋物 | すき焼き | 牛肉50g 白菜 長葱 白滝〔こんにゃく粉 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)〕 割り下〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 醸造酢 鰹エキス カラメル色素 調味料(アミノ酸等)〕 | 牛肉 小麦 大豆 |
| 魚料理 | 海老フライ(2本) | えび 衣(パン粉 小麦粉 食塩 砂糖 パーム油 澱粉 卵黄粉 脱脂粉乳) 食塩/加工澱粉 トウガラシ色素 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工澱粉 グァーガム) 重曹 香辛料抽出物 水 油〔大豆油 菜種油 シリコン〕 | えび 小麦 大豆 卵 乳 |
| | レモン・キャベツ・もやし・ブロッコリー | レモン キャベツ もやし ブロッコリー | |
| | ナポリタン | デュラム小麦 トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 油〔大豆油 菜種油 シリコン〕 胡椒 食塩 | 小麦 大豆 |
| | フレンチドレッシング | 食用植物油脂 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 オニオンジュース 卵黄 香辛料/増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 着色料(ウコン) | 卵 大豆 りんご |
| | ソース | 異性化液糖 砂糖 食塩 醸造酢 でん粉 野菜(トマト 玉葱) 香辛料/増粘剤(加工でん粉 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〔国産大豆 米国産大豆〕 湯通し塩蔵わかめ 出汁醤油〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 水〕 | 大豆 小麦 |
| 鉢物 | 玉子豆腐 | 鶏卵 醤油〔脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆/保存料(安息香酸Na)〕 みりん(もち米 米 米麹 醸造アルコール 糖類) 出汁〔鰹節粉末 そうだ鰹節粉末 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料(アミノ酸等)〕 業務用味の素 | 卵 大豆 小麦 |
| | 抹茶そうめん | そばつゆ〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料〕 水 | 小麦 大豆 |
| | なめこ | 抹茶そうめん〔小麦粉 食塩 抹茶/着色料(紅花黄・クチナシ)〕 なめこ | 小麦 |
| 汁物 | 味噌汁 | 長葱 油揚げ〔丸大豆 食用植物油脂/凝固剤〕 水 味噌〔大豆 米 食塩 鰹エキス 昆布エキス/酒精 調味料(アミノ酸等)〕 出汁〔鰹節粉末 そうだ鰹節粉末 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料(アミノ酸等)〕 業務用味の素 | 大豆 |
| 御飯 | 栃木県産コシヒカリ | うるち精米 | |
| デザート | ショートケーキ | ホイップクリーム(食用植物油脂 乳製品 乳糖 乳蛋白 食塩) いちごジャム(苺 砂糖) 砂糖 鶏卵 小麦粉 クリーム ショートニング 食用加工油脂 水飴/ソルビトール 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 着色料(紅麹 カロチン) 安定剤(増粘多糖類) 加工澱粉 リン酸Ca 酸化防止剤(V.E) | 小麦 卵 乳 大豆 りんご |
| | ホイップクリーム | 植物油脂 水飴 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 |

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意ください。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (2/5)

2025年(春・夏) 板橋区日光移動教室 5月～9月

■ 2泊目 夕食(洋食)

| 献立 | 品目 | 原材料 | アレルギー表示 |
|------|-------------------------|---|---------------------------|
| 陶板 | ハンバーグ | 食用(牛肉 豚肉) 玉葱 つなぎ(パン粉 鶏卵 澱粉 豚脂 牛脂 ソテーオニオン 砂糖 醤油 食塩 牛乳 香辛料 卵殻粉) トマトペースト 酵母エキスパウダー 蛋白加水分解物 野菜エキスパウダー ゼラチン 加工澱粉 調味料 アミノ酸 水 | 牛肉 豚肉 小麦 乳成分 大豆 卵 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 乾燥玉葱 食塩 ビーフエキス 香辛料 蛋白加水分解物 酵母エキス ポークエキス/着色料(カラメル) 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工澱粉) | 小麦 牛肉 大豆 豚肉 |
| | ブロッコリー・人参・ポテト | ブロッコリー 人参 ジャがいも | |
| 魚料理 | 白身魚フライ | フタスタラ 衣〔パン粉 小麦粉 澱粉 食塩〕 調味料(アミノ酸) 増粘剤(グァーガム) 油〔大豆油 菜種油 シリコーン〕 | 小麦 大豆 |
| | ホタテ風フライ | 魚肉すり身 澱粉 発酵調味料 ホタテエキス 食塩 砂糖 ホタテエキス調味料 衣(パン粉 小麦粉 コーングリッツ 米粉) / 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 香料 カロチノイド色素 | 小麦 大豆 |
| | レモン・キャベツ・もやし・ アスパラガス | レモン キャベツ もやし アスパラガス | |
| | ナポリタン | デュラム小麦 トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料 油〔大豆油 菜種油 シリコーン〕 胡椒 食塩 | 小麦 大豆 |
| | フレンチドレッシング | 食用植物油 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 オニオンジュース 卵黄 香辛料/増粘剤 (キサンタン) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 着色料(ウコン) | 卵 大豆 りんご |
| 名物 | 湯波こんにゃく | 湯波蒟蒻〔蒟蒻粉 大豆粉 澱粉 水酸化カルシウム〕 とうもろこし 水菜 | 大豆 |
| | イタリアンドレッシング | 食用植物油 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 ぶどう発酵調味料 ビーマン酢漬 乾燥玉葱 香辛料 ガーリックペースト/調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物 | 大豆 りんご |
| 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 粉末醤油 オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 乳蛋白 香辛料 蛋白加水分解物 澱粉 果糖 調味料 (アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 玉葱 人参 ベーコン〔豚バラ肉 還元水飴 大豆蛋白 卵蛋白 食塩 蛋白加水分解物 乳糖 乳蛋白/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) 発色剤(亜硝酸Na) <ん液 コチニール色素 香辛料抽出物〕 水 食塩 | 乳成分 鶏肉 小麦 大豆 卵 豚肉 |
| 御飯 | 栃木県産コシヒカリ | うるち精米 | |
| デザート | チョコレートケーキ | ホイップクリーム(食用植物油 乳製品 乳糖 乳蛋白 食塩) 砂糖 鶏卵 小麦粉 ココアパウダー チョコレート クリーム ショートニング 食用加工油脂 カスタードクリームミックス ゼラチン 水飴 コーヒー /ソルビトール 乳化剤 安定剤(加工澱粉 増粘多糖類) 香料 硫酸Ca 増粘剤(アルギン酸Na) カロチン色素 ピロリン酸Na 酸化防止剤(V,E) | 小麦 卵 乳 大豆 ゼラチン |
| | ホイップクリーム | 植物油 水飴 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 | りんご |

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・
ごま・アーモンド)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (3/5)

2025年(春・夏) 板橋区日光移動教室 5月～9月

■ 1 泊目 朝食(和食)

| 献立 | 品目 | 原材料 | アレルギー表示 |
|------|-----------------|---|-------------|
| 焼八寸 | 焼き鮭 | 秋鮭 食塩 食用油脂 | さけ |
| | 玉子焼 | 鶏卵 砂糖 醤油 みりん 食塩 醸造酢 食用植物油 鰹だし 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) | 小麦 卵 大豆 |
| | 昆布佃煮 | 昆布 醤油 砂糖 還元水飴 蛋白加水分解物 果糖ぶどう糖液糖 水飴 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) (一部に小麦・ごま・大豆を含む) | 大豆 小麦 胡麻 |
| 鍋物 | 手作り豆腐 | 豆乳 大豆 消泡剤 水 塩化マグネシウム製剤(にがり) 塩化マグネシウム 水 | 大豆 |
| | | 出汁醤油〔醤油 砂糖 食塩 発酵調味料 鰹削り節/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 水〕 | 小麦 大豆 |
| サラダ | ハム(2枚) | 豚ロース肉 卵蛋白 還元水飴 大豆蛋白 食塩 乳蛋白 水飴 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) 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 | 卵 乳成分 大豆 豚肉 |
| | キャベツ・もやし・ブロッコリー | キャベツ もやし ブロッコリー | |
| | フレンチドレッシング | 食用植物油 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 オニオンジュース 卵黄 香辛料/増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 着色料(ウコン) | 卵 大豆 りんご |
| 煮物 | 肉じゃが | じゃがいも 玉葱 豚肉 人参 異性化液糖 醤油 みりん 大豆油 砂糖 食塩 鰹エキス 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 | うるち精米 | |
| 汁物 | 味噌汁 | 干瓢(ユウガオの実) 厚揚げ〔大豆 乳清蛋白 還元麦芽糖粉末 食塩 揚げ油(植物油)/加工澱粉 凝固剤(塩化Mg)〕 水 味噌〔大豆 米 食塩 鰹エキス 昆布エキス/酒精 調味料(アミノ酸等)〕 出汁〔鰹節粉末 そうだ鰹節粉 酵母エキス 食塩 鰹節エキス 鰹エキス/調味料(アミノ酸等)〕 業務用味の素 | 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)/安定剤(増粘多糖類) 香料 | 乳成分 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 増粘剤(ペクチン) 香料 着色料(赤102) | りんご |

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (4/5)

2025年(春・夏) 板橋区日光移動教室 5月～9月

■ 2泊目 朝食(洋食)

| 献立 | 品目 | 原材料 | アレルギー表示 |
|------|-----------------|---|-------------|
| 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 玉葱 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(2本) | 豚肉 豚脂肪 糖類(水飴 砂糖 ぶどう糖) 食塩 香辛料/リン酸塩(Na) 調味料(アミノ酸) pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC) カゼインNa 発色剤(亜硝酸Na) | 豚肉 乳 牛肉 |
| | ベーコン(2枚) | ベーコン〔豚バラ肉 卵蛋白 食塩 還元水飴 大豆蛋白 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 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 | 卵 大豆 豚肉 |
| | ポテトサラダ | 野菜〔じゃがいも 玉葱 人参〕 ドレッシング(食用植物油 砂糖 卵黄) 砂糖 食塩 食用植物油/調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物 | 卵 りんご |
| | キャベツ・もやし・ブロッコリー | キャベツ もやし ブロッコリー | |
| | 粒マスタード | マスタード レモン果汁 食塩 ワインピネガー 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 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 オニオンジュース 卵黄 香辛料/増粘剤 (キサンタン) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 着色料(ウコン) | 卵 大豆 りんご |
| スープ | コーンポタージュ | 砂糖 粉末植物油 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 酵母エキスパウダー チキンエキスパウダー 小麦蛋白発酵調味料/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) | 小麦 乳成分 鶏肉 |
| | 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 発酵風味料 発酵剤 植物性蛋白/乳化剤 酢酸(N2) 香料 イーストフード 糊料(キサンタン) V.C | 乳成分 卵 小麦 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/ソルビット 乳化剤 香料 イーストフード 加工澱粉 糊料(アルギン酸エステル) V.C カロチノイド色素 | 乳成分 卵 小麦 大豆 |
| | ジャム&マーガリン | いちごジャム〔砂糖類(水飴 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 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(ビタミンE) カロチノイド色素〕 | 大豆 乳成分 |
| デザート | ヨーグルト | 乳製品 セラチン 寒天 乳酸菌(殺菌)/安定剤(増粘多糖類) 香料 | 乳成分 セラチン |
| | 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 増粘剤(ペクチン) 香料 着色料(赤102) | りんご |
| ドリンク | オレンジジュース | オレンジ 温州みかん/香料 | オレンジ |

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギー表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギー表示義務品目(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・セラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意ください。

ホテル春茂登 献立原材料・アレルギー表 (5/5)

2025年(春・夏) 板橋区日光移動教室 5月～9月

■ 小分け調味料(個々にテーブル置き)

| 調 味 料 | 原 材 料 | アレルギ―表示 |
|------------|--|----------|
| フレンチドレッシング | 食用植物油脂 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 オニオンジュース 卵黄 香辛料/増粘剤 (キシランタン) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物 着色料(ウコン) | 卵 大豆 りんご |
| ATACO ソース | 異性化液糖 砂糖 食塩 醸造酢 でん粉 野菜(トマト 玉葱) 香辛料/増粘剤(加工澱粉 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 甘味料(ステビア) | |

※ 揚げ物器(フライヤー)では、エビなど他の食材も調理しております。

● アレルギ―表示の欄には、以下の品目が含まれている場合に、量の多少にかかわらず記載しております。

アレルギ―表示義務品目(卵・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・乳)

推奨表示品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・マカダミアナッツ・桃・山芋・りんご・ゼラチン・カシューナッツ・ごま・アーモンド)

● 食材及び調味料等は仕入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ください。重篤な症状を持つ生徒さんについては特にご注意申し上げます。