

2025年『日光修学旅行』共通献立 原材料表（10月～12月）

2025年4月1日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

夕食（和食）

【注】メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルゲン
鍋物	すき焼き	牛肉 白菜 長ネギ 白滝、こんにゃく粉	牛肉、乳
	割り下	醤油(本醸造)、砂糖、水あめ、かきエキス、食塩、野菜エキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
魚料理	海老フライ	えび、食塩、水、パン粉、小麦粉、砂糖、植物性油脂、でん粉、全卵粉、大豆粉、着色料(アナトー)、乳化剤、ベーキングパウダー、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、イーストフード、加工でんぷ (原材料の一部にえび・小麦・卵・大豆を含む)	小麦、大豆、卵、えび
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油脂、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素 (原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	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	
	フレンチドレッシング	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、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
名物	日光湯波の刺身	大豆(遺伝子組換えでない)	大豆
	わかめ	わかめ、食塩	
	出汁醤油	食塩、小麦、大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳
鉢物	茶碗蒸し	鶏卵、食塩、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、かつお節、たん白加水分解物、砂糖、そうだかつお節、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、酵母エキス、酒精、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆、さば成分を含む)	小麦、大豆、卵、さば
	抹茶素麺	なめこ、小麦粉、抹茶、食塩、着色料(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)	小麦
	出汁	食塩、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、たん白加水分解物、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、かつお節エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に乳成分を含む)	小麦、大豆、乳 さば
汁物	味噌汁	長ネギ、油揚げ(大豆、白絞油)、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	植物油脂、乳製品、乳糖、乳たん白、食塩、いちご、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(紅麴、カロチン)、安定剤、加工でん粉、リン酸Ca、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆、りんごを含む)	小麦、大豆、乳、卵 りんご
	ホイップクリーム	植物油脂、水あめ、砂糖、乳製品、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	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）

アレルギ推奨表示品目（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・パナナ・マカゲミアナッツ・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願います。

2025年『日光修学旅行』共通献立 原材料表 (10月～12月)

2025年4月1日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

夕食 (洋食)

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルゲン
陶板	ハンバーグ	食肉(牛肉・豚肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉・鶏卵)、ソーセージ、砂糖、ぶどう糖、牛乳、ビーフエキス、ビーフオイル、醤油、食塩、発酵調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、酵母エキス、ポークブイヨン、ワイン、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩Na、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、水	小麦、大豆、乳、卵、牛肉、豚肉、ゼラチン
	デミグラスソース	小麦粉、トマトペースト、羊肉、赤ワイン、ビーフエキス、砂糖、玉葱、食塩、香辛料、ポークエキス、ラード、たん白加水分解物、酵母エキス、着色料(カラメル)、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆、牛肉、豚肉
	ブロッコリー・人参ポテト	ブロッコリー、人参	
	白身魚フライ	たら、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)(一部に小麦、大豆を含む)	小麦、大豆
魚料理	ホタテ風味フライ	魚肉すり身(たら)、でん粉、発酵調味料、ホタテエキス、食塩、砂糖、ホタテエキス調味料、調味料製剤、水、香料製剤、パン粉、バターミックス(小麦粉、コーングリッツ、米粉、加工でん粉)、打ち粉(加工でん粉)	小麦、大豆
	ナポリタン	スパゲティ、トマトケチャップ、植物油、チキンブイヨン、砂糖、乳たん白、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	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	
	フレンチドレッシング	植物油、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、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
名物	湯波こんにゃく・コーン・水菜	こんにゃく粉、大豆粉、でん粉、トレハロース、凝固剤、スイートコーン(遺伝子組み換えでない)、食塩、水菜	小麦、大豆
	イタリアンドレッシング	食用植物油、醸造酢、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう発酵調味料、玉葱、香辛料、ガーリックペースト、ピーマン酢漬、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物(一部に大豆・りんごを含む)	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、たん白加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、でん粉、果糖、乳たん白、食用加工油脂、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、乳、鶏肉
	玉葱、人参、ベーコン	玉葱、人参、豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油、乳たん白、香辛料、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硫酸Na)、コチニール色素	大豆、乳、卵、豚肉
ご飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	ショートケーキ	植物油、乳製品、乳糖、乳たん白、食塩、いちご、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(紅麴、カロチン)、安定剤、加工でん粉、リン酸Ca、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆、りんごを含む)	小麦、大豆、乳、卵、りんご
	ホイップクリーム	植物油、水あめ、砂糖、乳製品、マルトデキストリン、ガゼインNa、乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、クエン酸Na、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)	大豆、乳
	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)

アレルギ推奨表示品目 (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願います。

2025年

『日光修学旅行』共通献立

原材料表（10月～12月）

2025年4月1日

朝食（和食）

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

【注】

メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
焼 八 寸	焼き鮭	さけ、食塩、食用油脂	さけ
	昆布佃煮	昆布、醤油、砂糖、還元水あめ、たん白加水分解物、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)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)	小麦、大豆、ごま
	玉子焼き	鶏卵、砂糖、コーンスターチ、醤油、かつおだし、醸造酢、みりん、食塩、食用植物油脂、加工でん粉製剤、酢酸ナトリウム、グリシン製剤	小麦、大豆、卵
鍋 物	手作り豆腐	大豆、豆乳、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)), 水	大豆
	出汁醤油	醤油、発酵調味料、食塩、かつお節粉末、昆布エキス、さばエキス、酒精、香料、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつおエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、さば、乳成分を含む)	小麦、大豆、乳、さば
サ ラ ダ	ロースハム	豚ロース肉、水飴、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、牛乳、でん粉、砂糖、植物油脂、香辛料、ポークエキスパウダー、加工でん粉、増粘多糖類、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、V.C、くん液、亜硫酸Na、コチニール色素	大豆、乳、卵、豚肉 ゼラチン
	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	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、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵・大豆・りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
煮 物	肉じゃが	じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)、豚肉、玉ねぎ、人参、砂糖、異性化液糖、醤油、みりん、大豆油、食塩、昆布エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(キサンタンガム) (原材料の一部に小麦を含む)	小麦、大豆、豚肉
ご 飯	栃木県産コシヒカリ	白米	
汁 物	味噌汁	かんぴょう、厚揚げ、凝固剤、大豆油、大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精、砂糖類(砂糖、乳糖)、かつお節粉末、かつおエキス、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、(原材料の一部に乳成分を含む)	大豆、乳
デ ザ ー ト	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳、バター等)、水	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料	

- ※ 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）
アレルギー推奨表示品目（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願いたします。

2025年『日光修学旅行』共通献立 原材料表（10月～12月）

2025年4月1日

日光ぐり～んほてる懐かし家風和里

朝食（洋食）

【注】 メニュー変更の際は再度連絡致します。食材及び調味料等は、仕入れの都合で変更することがあります。

献立		原材料・調味料等	アレルギー
陶板	目玉焼き	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、クエン酸、香辛料	大豆
サラダ	ソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖、でん粉、卵たん白、脱脂粉乳、グルタミン酸Na、リボスクレオチドNa、リン酸塩、V.C、亜硫酸Na	小麦、乳、卵、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、粉あめ、ぶどう糖、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油脂、乳たん白、香辛料、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硫酸Na)、コチニール色素	大豆、乳、卵、豚肉
	ポテトサラダ	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ドレッシング(植物油脂、砂糖、卵黄)、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵、りんごを含む)	卵、りんご
	ブロッコリー・キャベツ・もやし	ブロッコリー、キャベツ、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)、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
	フレンチドレッシング	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、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料、(原材料の一部に卵、大豆、りんごを含む)	大豆、卵、りんご
	ソース	異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、でん粉、トマト、玉ねぎ、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	
スーブ	コーンポタージュ	スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食用加工油脂、食塩、乳糖、チーズ、酵母エキス、香辛料、調味料（アミノ酸）、増粘剤(グァーガム)、香料(原材料の一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、牛肉
	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、植物油脂、食塩、発酵風味料、植物性たん白、酢酸(Na)、乳化剤、香料、イーストフード、V.C(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、卵
	クロワッサン	小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、発酵風味料、バター、食塩、乳化剤、香料、酢酸Na、イーストフード、酸化防止剤(VE)、V.C、カロデノイド色素(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	小麦、大豆、乳、卵
	ジャム	砂糖、水あめ、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料	
	マーガリン	植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、乳化剤、香料、カロチノイド色素、水、バターミルクパウダー、酸化防止剤(ビタミンE) (原材料の一部に乳成分・大豆を含む)	大豆、乳
デザート	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳、バター等)、水	乳
	ブルーベリーソース	水飴、砂糖、ブルーベリー、増粘多糖類、酸味料、香料	
ドリンク	オレンジジュース	オレンジ、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）

アレルギー推奨表示品目（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。