

## 1泊用 夕食成分表

(中学生以上)

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
ハンバーグ &エビフライ	ハンバーグ	<p>&lt;ハンバーグ&gt; 玉ねぎ、牛脂、豚肉、牛肉、鶏肉、粒状植物性たん白【カラメル色素】、パン粉、でん粉、全卵、粉末状植物性たん白、麦芽エキス、食塩、醤油、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、香辛料、水</p> <p>&lt;ソース&gt; マッシュルーム、赤ワイン、ひらたけ水煮、ブラウンルウ、ぶどう糖果糖液糖、玉ねぎ、トマトペースト、トマトケチャップ、ビーフブロス、マーガリン【香料、アナトー色素】、増粘剤(加工デンプン)、砂糖、油脂加工品【バター、植物油脂、砂糖】、食塩、人参、たん白加水分解水【調味料(アミノ酸)】、ラード、カラメル色素、ビーフエキス調味料【調味料(アミノ酸)】、ローストオニオンペースト、ガーリック、調味料(アミノ酸等)、香辛料、増粘剤製剤【キサンタンガム】、水</p>	牛肉、鶏肉、卵、乳、乳製品、小麦、大豆、豚肉
	エビフライ	海老、衣(パン粉、小麦粉、食塩、パーム油、砂糖、卵白粉、澱粉、卵黄粉、脱脂粉乳)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉、グアーガム)、調味料(アミノ酸等)	卵、乳、小麦、海老
	サラダ	<p>・レモン ・キャベツ ・きゅうり ・トマト ・パセリ</p> <p>・ハム/豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、植物性蛋白、食塩、卵蛋白、発酵調味料、乳蛋白、蛋白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、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、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む)</p> <p>・ポテトサラダ/馬鈴薯、半個体状ドレッシング、人参、玉葱、砂糖、食塩、醸造酢、乳蛋白、香辛料、グリシン、酢酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、鮭</p>	卵、乳、小麦、大豆、鮭
	ソース、ドレッシング	<p>・ソース(トマトケチャップ、小麦粉、トマトペースト、バター、ワイン、マーガリン、砂糖、乾燥スープ(コンソメ)、酵母エキス、食塩、香辛料、増粘剤、カラメル色素</p> <p>・クリーミーサウザンアイランドドレッシング(食用植物油脂、醸造酢、砂糖、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックピューレー、香辛料、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類)</p>	卵、乳、乳製品、大豆、小麦、鶏肉、
銘銘鍋	京風小鍋ラーメン	<p>・ラーメン/めん[小麦粉(国内製造)、小麦蛋白、かんすい、カロチノイド色素]、(一部に小麦を含む)</p> <p>・なると巻/魚肉、食塩、砂糖、発酵調味料、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、赤色3号、pH調整剤</p> <p>・ロースチャーシュー/豚ロース肉、醤油(大豆、小麦含む)、砂糖、デンプン(小麦含む)、食塩、紹興酒、大豆蛋白、香辛料、リン酸塩(Na)、pH調整剤、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)</p> <p>・味付けメンマ/メンマ、醤油、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</p> <p>・スープ/醤油、食塩、植物油脂、畜肉エキス、野菜エキス、砂糖、動物油脂、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)</p>	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
香の物	たくあん	<p>・塩押し大根</p> <p>・漬け原材料(ぬか類、食塩、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、メタリン酸Na、着色料(黄4、黄5)、(原材料の一部に小麦含む)</p>	小麦
ご飯	白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
水菓子	わらび餅	<p>黒糖わらび/麦芽糖、きな粉(大豆)、黒蜜(黒糖)、グラニュー糖、蓮根でん粉、本わらび粉、トレハロース、加工デンプン粉</p> <p>きな粉わらび/麦芽糖、砂糖、きな粉(大豆)、蓮根でん粉、本わらび粉、加工でん粉</p> <p>抹茶わらび/麦芽糖、抹茶きな粉(大豆、抹茶、クロレラ)、蓮根でん粉、本わらび粉、トレハロース、加工でん粉</p>	原材料の一部に大豆を含む

## 1泊目 朝食成分表

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
銘銘鍋	湯豆腐	<p>・豆腐/丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)]</p> <p>・水菜 ・えのき ・昆布(利尻産) ・海苔</p>	大豆
小鉢	しぐれ煮	生麩の素(小麦グルテン)、醤油、酒、発酵調味料、砂糖、生姜、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	大豆、小麦
海苔	焼のり	乾のり(国産)	
煮物	筑前煮	<p>・こんにやく/こんにやく芋製粉(国内産)、海藻粉末(国内産[黒のみ])、水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)</p> <p>・油揚げ/大豆(遺伝子組換えでない)、植物油脂/凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(炭酸マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン(大豆由来))</p> <p>・たけのこ水煮/たけのこ、pH調整剤(クエン酸)</p> <p>・大根 ・ごぼう ・蓮根 ・人参 ・干し椎茸</p>	大豆
碗	味噌汁	<p>・米みそ/大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩</p> <p>・おつゆ麩(焼き麩)/小麦粉、小麦グルテン ・わかめ/湯通し塩蔵わかめ(中国産)</p> <p>・豆腐/丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)] ・みつ葉 ・昆布だし</p>	大豆、小麦
香の物	梅干	梅、漬け原材料[砂糖、食塩、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物]、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V・B1、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
	桜漬け	大根、漬け原材料[食塩、醸造酒]、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤 106)、香料	
ご飯	白飯		

## その他

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
その他	調味料	<p>・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂</p> <p>・砂糖 ・味の素 ・昆布粉末調味料 ・かんぴょう</p> <p>・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・塩 ・昆布</p>	大豆、小麦