

2019年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表 (春季5月~9月)

夕食 (和食)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
洋 皿	鶏の唐揚げ	鶏肉 片栗粉・酒・しょう油[食塩・脱脂加工大豆・小麦]生姜・にんにく 塩胡椒[食塩・胡椒・砂糖・ぶどう糖・パン粉・調味料(アミノ酸)・その他(原材料の一部に乳・小麦・大豆成分を含む)] 揚げ油	小麦・乳・大豆・鶏肉 ※調理器(フライヤー)は、他の食材も調理します。
	レモン	レモン	
	スパゲッティナポリタン	スパゲッティ ケチャップ・味付塩胡椒・サラダ油	小麦・大豆
	温キャベツ	キャベツ・塩	
	温ブロッコリー	ブロッコリー・塩	
焼 物	白身魚西京焼	たら みそ・みりん・砂糖・酒	大豆
	みかん牛乳寒	牛乳、ゼラチン、砂糖、みかんシラップ漬(砂糖・酸味料・メルセルローズ)	乳・オレンジ(みかん)・ゼラチン
	湯波の佃煮	湯波(大豆)・醤油・砂糖・調味料・ごま・一味唐辛子	小麦・大豆・ごま
煮 物	日光湯波	手繰り湯場(大豆) 淡口しょう油・砂糖・かつおだし	小麦・大豆
	えのき館	えのき茸 片栗粉・濃い口醤油・淡口醤油・砂糖・かつお出し	小麦・大豆
	青味	水菜・塩	
温 物	玉子豆腐	卵 淡口しょう油・塩・かつおだし	小麦・卵・大豆
	茶そーめん	茶そーめん(小麦・塩・抹茶・ベニバナ黄色素・クチナシ青色素) 出し(濃い口醤油・淡口醤油・砂糖・みりん・かつお出し)	小麦 小麦・大豆
止 椀	わかめ汁	乾燥わかめ みそ・かつおだし・和風調味料	乳・大豆
	栃木県産コシヒカリ	白米	
デザート	みかんゼリー	オレンジ果汁・みかん果汁・ブドウ糖加糖液糖・粉あめ・グラニュー糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・ビタミンC 酸味料・水	オレンジ
	ぶどうゼリー	ぶどう果汁・ブドウ糖加糖液糖・グラニュー糖・加糖・ポリデキストロース・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・ビタミンC 酸味料・水	

夕食 (選択鍋)

	献立	原材料・調味料等	アレルギー
	牛すき焼	牛肉	牛肉
		ねぎ	
		白菜	
		白滝[こんにゃく粉・海藻粉末、水酸化カルシウム]	
		濃い口醤油・みりん・砂糖・酒	※卵の付け合わせはございません。 小麦・大豆