

2019年 日光東観荘 修学旅行献立 原材料表 (春季5月~9月)

調味料等

調味料	原材料	アレルギー
みそ	大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・調味料(アミノ酸)	大豆
マヨネーズ	食用植物油脂・卵黄・醸造酢・砂糖類(水あめ・砂糖)・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物・清水	小麦・卵・大豆
みりん	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
酒	米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・酸味料	
淡口しょう油	食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・ぶどう糖・小麦たんぱく・米・アルコール	小麦・大豆
濃口しょう油	大豆・小麦・食塩・アルコール	小麦・大豆
かつお出し	かつお節	
和風調味料	調味料(アミノ酸等)・食塩・砂糖類(砂糖・乳糖)・風味原材料(かつお節粉末・かつおエキス)・酵母エキス	乳
味付塩胡椒	食塩・胡椒・砂糖・調味料(アミノ酸)	
揚げ油	大豆白絞油(大豆・シリコーン)	大豆
ケチャップ	トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料	
中濃ソース	トマト・りんご・人参・玉ねぎ・醸造酢・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・コーンスターチ・たん白加水分解物・香辛料増粘剤・カラメル色素	大豆・りんご
しそドレッシング	醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油・食塩・魚貝エキス・調味料(アミノ酸等)・梅肉・増粘剤(キサンタン)、香料、乾燥青じそ、甘味料(スクラロース)	小麦・大豆
チキンコンソメ	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・食用油脂・たん白加水分解物・しょう油・オニオンパウダー・酵母エキス発酵調味料・香辛料・チキンエキス・でん粉・果糖・調味料(アミノ酸)・カラメル色素・酸味料・香辛料抽出物	小麦・乳・大豆・鶏肉
おろしたれ	玉ねぎ・にんにく・しょうゆ[小麦・食塩・脱脂加工大豆・みりん・アルコール]・酢[小麦・酒粕・米・コーン・食塩・アルコール]	小麦・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20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・カシューナッツ・ごま)の計27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。重篤な症状を持つ生徒さんに付いては特にご注意お願い致します。