

## 2021年【修学旅行（小学校）お食事メニュー】

【※卵、大豆、小麦、魚、肉などは、つなぎ・出汁・調味料での使用が可または不可をお知らせ下さい】

【※出汁にはほんだしが使用されており、**ほんだしには乳成分が含まれます。**】

### <夕食>

#### ☆牛ロースのすき焼き風一人鍋

牛肉・水菜・しめじたけ・もみじ麩（小麦<sup>2</sup>、もち粉、食塩、着色料（黄4号、赤102号、青1号、赤106号、赤3号、  
焼き豆腐（大豆、凝固剤（塩化マグネシウム））、**出汁**（本だし・カツオ・昆布）、醤油、みりん、酒、砂糖

#### ☆エビフライ

パン粉・小麦粉・デンプン・粉末全卵、食塩・砂糖・食物油脂・粉末卵白・粉末状食物性たん白・ぶどう糖）、バナメイえび、食塩  
加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、ベーキングパウダー、炭酸Na、クエン酸Na、貝Na、香辛料抽出物（一部にえび・小麦・卵・  
大豆を含む）

#### ・タルタルソース

（食用植物油脂、玉葱、ピクルス、醸造酢、卵、砂糖、食塩、増粘多糖類、シーズニング、調味料（アミノ酸）、酸味料、香辛料、  
香辛料抽出物、香料（原材料の一部に小麦・大豆を含む）

#### ☆ハンバーグ

豚肉、牛肉、玉葱、粒状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦、乳、大豆）、鶏卵、醤油（小麦・大豆）、液糖（ぶどう糖・砂糖）、  
食塩、牛乳、発酵調味料、香辛料卵殻粉、しょうゆ加工品（小麦・大豆）、ゼラチン、ポークブイヨン（豚肉）、ワイン、  
加工デンプン、調味料（アミノ酸）カラメル色素、ゲル化剤（増粘多糖類）、キシロス、乳酸Ca、水

#### ・ハンバーグソース

野菜ベース（玉葱、ニンジン、赤ワイン、バター、セロリ、白ワイン、小麦粉、ガーリック、砂糖、カラメル色素、香辛料、  
トマトケチャップ、牛脂、砂糖、バラウンルウ（小麦粉、ラード）、増粘剤（加工デンプン）、赤ワイン、ぶどう糖果糖液糖、  
ピースエキス調味料、食塩、チキンエキス、ラード、野菜エキス）、乳化剤、香辛料、増粘剤（カラギナン）、水

#### ☆野菜サラダ ・グリーンリーフ・水菜・トマト

#### ・イタリアンドレッシング

醸造酢、食用植物油脂、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖）、食塩、玉葱、トマトペースト、香辛料、調味料（無機塩等）、増粘剤（キサンガム）、  
香辛料抽出物、香料、乳化剤、パプリカ色素、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

#### ☆冷やしうどん

うどん（小麦粉、食塩／加工でん粉、pH調整剤）、海老、錦糸玉子、三つ葉、椎茸佃煮、**出汁**（カツオ・昆布・本だし）、ヒガシマル薄口  
醤油（大豆・小麦を含む）、濃口醤油（大豆・小麦含む）、みりん

#### ☆茶碗蒸し

卵、凍結全卵、ヒガシマル（醤油（大豆・小麦含む）、みりん、**出汁**（カツオ・昆布、本だし）、鶏モモ肉、銀杏、百合根、椎茸、三つ葉、

#### ☆大根・薄揚げ・小葱の味噌汁

大根・小葱・薄揚げ（大豆・植物油・凝固剤（塩化マグネシウム））

中味噌（大豆・米・食塩・酒精・調味料（アミノ酸等））、**出汁**（鰹節、昆布・本だし）

#### ☆白御飯

#### ☆安芸紫

広島菜、しそ、ごま、漬け原材料【しょうゆ（小麦を含む）、アミノ酸液、たん白加水分解物、こんぶエキス】

調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤106）

#### ☆ロールケーキ

乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、小麦粉、食用油脂、油脂加工食品/加工デンプン、乳化剤、グリシン、膨張剤、酒精、  
リン酸塩（Na）、糊料（増粘多糖類）、香料、クエン酸Na、酸化防止剤（V.E）、セルロース、着色料（カロチン）、（一部に乳成分・  
卵・小麦・大豆を含む）

## <朝食>

### ☆小松菜のお浸し

小松菜、醤油、ごま、食塩、**出汁**（鰹、昆布・本だし）/調味料（アミノ酸等）（一部に小麦、大豆、ごまを含む）

### ☆肉じゃが

じゃがいも、玉葱、人参、豚肉、しらたき、薄口醤油、砂糖、清酒、みりん、なたね油、風味調味料（かつお）

【添加物】調味料（アミノ酸等）、糊料（加工デンプン）、水酸化Ca（こんにゃく用凝固剤）※小麦・乳・大豆・豚肉含む

### ☆オムレツ・ウインナー・サラダ

#### ・オムレツ

鶏卵、卵白、粉末鶏卵、乳、卵黄、食物油脂（大豆）還元水あめ、バター、砂糖、鶏卵加工品（卵・大豆）食塩、チンキエキスパウダー（小麦・大豆・鶏卵）香辛料、水、加工デンプン、クエン酸、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、着色料（カチノイド、カラメル）

#### ・ウインナー

豚肉、鶏肉、豚脂肪、大豆たん白食塩、香辛料、砂糖、ポークエキス、加工でんぷん、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸）酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、くん液

#### ・サラダ

グリーンリーフ、水菜、トマト

#### ・イタリアンドレッシング

醸造酢、食用植物油脂、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖）、食塩、玉葱、トマトペースト、香辛料、調味料（無機塩等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、香料、乳化剤、パプリカ色素、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

### ☆ラザニア

トマト、ピューレ漬け、ホワイトソース、にんじん、玉葱、鶏肉、パスタ、豚肉、デミグラスソース、濃縮乳、脱脂濃縮乳、小麦粉、食塩、なたね油、牛肉、にんにく、ナツメグ、こしょう（原材料の一部に卵を含む）【添加物】増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料

### ☆海苔の佃煮

#### ・海苔の佃煮

のり（国産）、醤油、水飴、砂糖、大豆食物繊維、デンプン、寒天/調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸味料、（一部に大豆・小麦を含む）

#### ・蒲鉾

魚肉、卵白、砂糖、発酵調味料、食塩、たんぱく加水分解物（小麦）、粉末状食物性たん白（大豆）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、貝カルシウム、着色料（コチニール）

### ☆浅利の味噌汁

浅利、小葱、中味噌（大豆・米・食塩・酒精・調味料（アミノ酸等））、**出汁**（鰹節、昆布、本だし）

### ☆白御飯

### ☆フルーツ杏仁

果物（パインアップル、みかん、黄桃、還元澱粉糖化物、牛乳、砂糖、寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、酸化防止剤（V.C）香料、甘味料（スクラロース）

※なお、仕入の関係上、急なメニュー変更により、成分が変更になる場合がございます。

あらかじめご了承下さい。※

安芸グランドホテル