

【小学生様用 成分表】

【ご夕食】

2018年3月改正

コンソメスープ	若芽、青葱、ベーコン（豚ばら肉、食塩、水あめ、乳たん白、大豆たん白、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カルミン酸、ラック)、コンソメ
チキングラタン	鶏肉、玉ねぎ、マカロニ、ブロッコリー、とうもろこし油、ホワイトソース（牛乳、植物油脂クリーム、デキストリン、ホワイトルウ(小麦粉、バター)、ソテーオニオンペースト、牛脂豚脂混合油、玉ねぎ、脱脂粉乳、乳脂肪加工品、チーズ、チキンエキス、バターミルクパウダー、生クリーム、でんぷん、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、香料、(原材料の一部に卵、大豆を含む)、ナチュラルチーズ（生乳、食塩、セルロース）
野菜サラダ	キャベツ、人参、水菜、紫キャベツ、パプリカ、トマト、レタス、パセリ
ドレッシング (野菜サラダ)	しょうゆ、かつおだし、醸造酢、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤、増粘剤（キサンタンガム）、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス、たん白加水分解物、甘味料（スクラロース）、(原材料の一部に小麦を含む)
白身魚のフライ (下記のお好みソースを掛けます)	ブタスダラ、食塩、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、食塩）、調味料（アミノ酸）、(一部に小麦を含む)
シーフードスパゲティ ※1	スパゲティ（強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ）、強力粉、海老、ベビーホタテ、剥きアサリ、ローズハム、玉葱、サラダ油
ミートソース (シーフードスパゲティのソース)	野菜・果実（トマト、たまねぎ、にんじん、りんご、にんにく）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、牛肉、食用植物油脂、粒状大豆たん白、ビーフエキス、食塩、マーガリン、香辛料、バター、増粘剤（加工デンプン）、レモン果汁、(原材料の一部に小麦を含む)
広島風お好み焼き ※1	中華めん、キャベツ、鶏卵、小麦粉、豚肉、揚げ玉、澱粉、醤油、みりん、削り粉、ガーリックパウダー、食塩、かんすい、ベーキングパウダー、調味料（アミノ酸等）、クチナシ色素、甘味料（カンゾウ、ステビア）、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆、いか、さばを含む)
お好みソース	野菜・果実（トマト、デーツ、たまねぎ、りんご、その他）、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、アミノ酸液、食塩、酒精、醤油、香辛料、オイスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ、増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、(原材料の一部として小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む)
ライス	米
やわらかハンバーグ	鶏肉、植物性たん白（大豆含む）、たまねぎ、牛脂、パン粉（小麦、乳、大豆）、ワイン、しょうゆ（大豆、小麦）、砂糖、食塩、香辛料、水、アミノ酸等、リン酸塩（Na）
デミグラスソース (ハンバーグのソース)	デミグラスソース（トマトペースト、なたね油、砂糖、牛脂豚脂混合油、デキストリン、赤ワイン、食塩、みそ、ぶどう糖、全粉乳、果糖、ブラウンルウ、ビーフエキス、ビーフ調味料、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキス加工品、香辛料、野菜エキス、玉ねぎエキス、酵母エキス、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、(原材料の一部に小麦を含む)、きのこミックス水煮（灰平茸、白平茸、椎茸、ひたらけ(しめじ)、なめこ、乳酸Ca、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、チキンコンソメ、砂糖、片栗粉
ハンバーグ付け合せ	絹サヤ（絹サヤエンドウ、塩）、カットポテト（ジャガイモ、塩、サラダ油）、人参グラッセ（人参、砂糖、チキンコンソメ）、とうもろこし（とうもろこし、塩）
オレンジジュース	オレンジ、香料 (濃縮還元オレンジジュース)
デザート(ピーチゼリー) (フルーツカクテルをのせます)	砂糖、ぶどう糖、こんにゃく粉、粉飴、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、ビタミンC、紫コーン色素、アナトー色素
フルーツカクテル	果実（黄もも、洋梨、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ）、砂糖、酸味料、着色料（赤3）

※1「シーフードスパゲティ」と「お好み焼き」は学校様でどちらか一つをお選びください。

[小学生様用 成分表]

【ご朝食】

2018年3月改正

鮭の塩焼き	鮭、塩
オムレツ	鶏卵、卵白、粒状植物性たん白、たまねぎ、しょうゆ、粉末鶏卵、ソテーオニオンペースト、砂糖、ラード、食塩、しょうが、香辛料、植物油、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素(原材料の一部に小麦を含む)
ケチャップ	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
野菜サラダ	レタス、ロースハム(豚ロース肉、水あめ大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白、加水分解物、カゼインNa、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸 Na)、着色料(カルミン酸、ラック)
ドレッシング (野菜サラダ)	しょうゆ、かつおだし、醸造酢、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤、増粘剤(キサンタンガム)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス、たん白加水分解物、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に小麦を含む)
あさりの味噌汁	あさり、若芽、ネギ、味噌(大麦裸麦、大豆、食塩)、だし(かつお節、さば節、いわし、煮干し、酵母エキス、昆布エキス、かつおエキス)
味付け海苔	乾のり、魚介エキス(えびを含む)、米醗酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、デキストリン、唐辛子、粉末魚醤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、甘味料(カンゾウ)、香辛料抽出物、pH調整剤
ふりかけ	ごま、乳糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、でん粉、鰹粉末、小麦胚芽、エキス(豚、鶏、煮干)、のり、乳清Ca、蛋白加水分解物(大豆を含む)、小麦蛋白、デキストリン、アーモンド、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、卵殻Ca、増粘剤(タマリンドガム)、(原材料に小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉の成分を含む)
ご飯	米
漬物(小梅漬)	小梅、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102)、ビタミンB1、甘味料(アセスルファムカリウム)、香料
漬物(たくあん)	大根(国産)、漬け原材料(食塩、ぬか類)、調味料(アミノ酸等(小麦由来))、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、酸味料、着色料(黄4)
ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品、香料

~~~~~  
【ご昼食】(ご予約いただいている学校様のみ)

|                   |                                                                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| カレー               | 牛脂豚脂混合油、小麦粉、砂糖、ウスターソース、カレーパウダー、トマトペースト、でんぷん、食塩、香辛料、ソテーオニオン、ガーリックペースト、みそ、ビーフエキス、チーズ加工品、ココナッツミルクパウダー、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、香料、香辛料抽出物、(原材料の一部にりんごを含む) |
| カツ                | 豚肉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、乳たん白、卵白粉、発酵調味料、植物油脂、衣(パン粉、食塩、植物油脂)、加工デンプン、乳酸Na、トレハロース、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)                                              |
| 野菜サラダ             | キャベツ、人参、トマト、パセリ                                                                                                                                                |
| ドレッシング<br>(野菜サラダ) | しょうゆ、かつおだし、醸造酢、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤、増粘剤(キサンタンガム)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス、たん白加水分解物、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に小麦を含む)             |

宮島ホテルまこと

TEL 0829-44-0070

FAX 0829-44-0016