

宮浜グランドホテル 小学生 夕食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替メニュー
小鉢	春雨サラダ	春雨、人参、砂糖、醤油、たけのこ、きくらげ、醸造酢、 ごま油	ごま	
		食用植物油、 胡麻 、発酵調味料、おろししょうが、食塩、調味料（アミノ酸）		
		香辛料、増粘剤（タマリンド）、酵素、清水、		
吸物	コンソメ仕立て	もやし、ベーコン（ 豚ばら肉 、糖類<水飴、砂糖>、食塩、 乳たん白 /リン酸塩<Na>）	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
		調味料<アミノ酸等>、酸化防止剤<ビタミンC>、発色剤<亜硝酸Na>、着色料<コチニール・ラック>		
		ガゼインNa、<一部に 乳製分・豚肉 を含む>		
		カット若芽、葱、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、粉末醤油、オニオンパウダー、香辛料、		
		酵母エキス発酵調味料、チキンエキス、でん粉、果糖/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、		
		酸味料、香辛料抽出物、（一部に 小麦・乳成分・大豆・鶏肉 を含む）		
陶板	広島風お好み焼きの場合	お好み焼き ・・・キャベツ、中華めん（ 小麦粉 、食塩、 卵白 、かん水、植物油、クチナシ色素>）、	小麦 卵 いか そば ごま 鶏肉 豚肉 大豆 もも リンゴ	
		全卵 、 小麦粉 、 豚肉 、天かす（ イカ ）、かつお粉、植物油、昆布粉、かん水、クチナシ色素、香辛料、		
		調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、膨張剤、（一部に 小麦 、 卵 、 いか 、 ごま 、 大豆 、 豚肉 を含む） ※中華めんの製造施設では そば を含む製品を製造しています		
		お好みソース（濃厚ソース） ・・・野菜、果実（トマト、デーツ、玉ねぎ、 リンゴ 、		
		その他）、糖類（ブドウ糖果糖液糖、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T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 、 リンゴ を含む）			
	陶板焼きの場合	いか 、 ボイルほたて 、 豚肉スライス 、 もやし 、 ヤングコーン 、 南瓜	いか 豚肉 小麦 さば 大豆	
味付けポン酢 ・・・醤油、醸造酢、食塩、糖類（ブドウ糖、砂糖、還元麦芽糖）、				
かんぎつ果汁、蛋白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス、こんぶエキス、				
調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、香辛料抽出物（原材料の一部として 小麦 、 さば 、 大豆 を含む）				

揚物皿	白身魚フライ ハンバーグ	白身魚フライ・・・ホキ、パン粉（イースト、食塩、糖類〈ブドウ糖〉）、	小麦 卵 乳 大豆 豚肉 鶏肉 牛肉 オレンジ リンゴ	
		ショートニング〈油脂〉、p h調整剤〈イーストの発酵助ける〉、米粉、小麦粉、		
		でん粉、脱脂大豆粉、食塩、ブドウ糖、調味料（アミノ酸）、アトナー色素、水		
		ハンバーグ・・・食肉（豚肉、鶏肉、牛肉）、玉ねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、		
		脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たれ（発酵調味料、糖類〈水あめ、黒糖加工品〉、		
		醤油、でん粉、りんご果汁、酢、鰹節エキス、玉ねぎエキス、カラメル色素、		
		乳化剤、調味料〈アミノ酸等〉）、膨張剤、コウリヤン色素、調味料（アミノ酸）、		
		リン酸塩（Na）		
		生野菜・・・キャベツ、トマト、サニーレタス		
		タルタルソース・・・食用植物油脂（大豆含む）、醸造酢（りんご含む）、卵黄、食塩、		
		調味料（アミノ酸等）、香辛料、香辛料抽出物、らっきょう		
		和風おろしドレッシング・・・糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）、大根、醸造酢、食塩、		
		醤油、玉ねぎ、調味料（アミノ酸等）、でん粉加工品、濃縮りんご果汁、食物繊維、		
カラメル色素、ポンズ、増粘剤（キサンタン）、酸味料、香辛料抽出物、香料、				
（原材料の一部に小麦、オレンジ、大豆、リンゴを含む）				
変り鉢	稲庭風うどん	うどん・・・小麦粉、小麦たん白、加工でん粉、食塩	小麦	
		その他・・・葱、生姜、天かす（小麦粉、植物油、コーンスターチ、食塩、膨張剤、		
		調味料〈アミノ酸等〉、酸化防止剤〈ビタミンE〉）、出汁（みりん、砂糖、濃口醤油、		
煮物	厚揚げ こんにゃく オクラ胡麻和え 大根	厚揚げ・・・（丸大豆〈遺伝子組み換えではない〉、凝固剤、植物油〈なたね油〉）、	小麦 乳 大豆 ごま	
		こんにゃく・・・（こんにゃく精粉〈国産〉）、海草粉末、水酸化カルシウム〈凝固剤〉）、		
		オクラ胡麻和え・・・（オクラ、胡麻、砂糖、粉末醤油、食塩、魚介エキス、デキストリン、		
		昆布エキス、とうもろこし乳酸発酵粉末、香辛料、酵母エキス、調味料〈アミノ酸等〉、		
		増粘剤〈キサンタン〉、酸味料、甘味料〈甘草〉）、（原材料の一部に小麦、乳成分、大豆含む）		
		大根・・・いりこだし（調味料〈アミノ酸等〉、食塩、砂糖類〈グラニュー糖、乳糖〉、		
風味原料（煮干いわし粉末）、醤油、みりん、砂糖、食塩				

蒸物	茶碗蒸し	干し椎茸、鶏肉、絹才、かつお出汁、塩、淡口醤油、みりん、卵	卵 鶏肉	
食事	白飯	白飯		
漬物	たくあん 福神漬け	たくあん・・・（大根、漬け材料〈食塩、ぬか類、ソルビット〉、調味料〈アミノ酸等〉、	小麦 大豆	
		酸味料、甘味料〈サッカリンNa、天草〉、保存料〈ソルビン酸K〉、増粘多糖類、		
		着色料〈赤3黄4黄5青1、うこん〉、パプリカ色素、酸化防止剤〈ビタミンC〉、		
		ミョウバン、酒精〈原材料の一部に大豆、小麦を含む〉）		
		福神漬け・・・（大根、茄子、生姜、瓜、しその葉、食塩、醤油、酸味料、		
		複合調味料〈アミノ酸等〉、保存料〈ソルビン酸K〉、甘味料〈サッカリンNa〉、		
着色料〈赤2赤102赤106黄4黄5青1〉、				
〈原材料の一部に小麦、大豆由来を含む〔遺伝子組替え品〕〉）				
デザート	チチヤス ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品、香料	乳	

宮浜グランドホテル 小学生 朝食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替メニュー
小鉢	ひじき和え物	ひじき、人参、油揚げ（大豆<遺伝子組み換えでない>、植物油<なたね油>、凝固剤<塩化Mg>）	大豆、卵	
		焼きちくわ（魚肉、砂糖、発酵調味料、食塩、米油、大豆たん白、ぶどう糖、卵白粉/加工でん粉		
		、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、甘味料（ソルビット）、キシロース、焼成Ca、（一部に卵・大豆を含む） かつお出汁、醤油、みりん、砂糖、酒		
八寸皿	さわら 蒲鉾 ポークソーセージ ミートボール 焼き海苔	さわら・・・さわら、クロレラエキス、pH調整剤製剤、食塩	卵 小麦 豚肉・乳 ごま・大豆	
		蒲鉾・・・（魚肉、たら他、澱粉<小麦含む>卵白、食塩、調味料<アミノ酸など>）		
		ポークソーセージ・・・（豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、ポリリジン酸Na、調味料<アミノ酸等>、pH調整剤、酸化防止剤<ビタミンC>、発色剤<亜鉛酸Na>、香辛料抽出物、<原材料の一部に大豆を含む>）		
		ミートボール・・・鶏肉（国産）、玉葱、つなぎ（パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白）、		
		粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、砂糖蜜、キノコイオン調味料、おろししょうが、香辛料、植物油脂		
		/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ソース（しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、		
		キノコイオン調味料、植物油脂、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、カルル色素、調味料（アミノ酸等））、		
		揚げ油（なたね油）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）		
		焼海苔・・・乾海苔（国内産）		
味噌汁	味噌汁	あさり、葱、麦味噌（大麦、大豆、食塩、酒精、調味料<アミノ酸等>）	大麦 大豆	
漬物	つぼ漬け	つぼ漬け・・・（塩押し大根、漬け原材料<醤油、ブドウ糖果糖液糖、食塩、鰹節エキス、香辛料>、	小麦 大豆	
		調味料<アミノ酸等>、酸味料、保存料<ソルビン酸K>、甘味料<サッカリンNa>、		
		着色料<カラメル、黄4黄5><原材料の一部に小麦・大豆を含む>		
ご飯	ご飯	白飯		