

修学旅行御献立
高校生
【ご朝食成分表】

メニュー	原材料名
挽肉入り オムレツ	鶏卵、玉ねぎ、豚肉、砂糖、粒状大豆たん白、にんじん、食塩、 リンゴ酢、マーガリン、香辛料、大豆油、加工デンプン、 調味料(アミノ酸)、pH調整剤、水 トマトケチャップ; トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、卵たん白、植物性たん白、食塩、乳たん白、 たん白加水分解物、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、 酸味料、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、 着色料(コチニール、ラック)、香辛料、くん液、甘味料(ステビア) (原材料の一部に大豆を含む)
生野菜サラダ	キャベツ、人参、きゅうり、プチトマト、サニーレタス
ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、トマトケチャップ、 レモン果汁、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、 卵黄、(原材料の一部に大豆を含む)
塩鮭	カラフトマス(さけ)、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)
冷奴	豆腐(丸大豆、凝固剤)、ネギ
しょうゆ	大豆、脱脂加工大豆、小麦、食塩、みりん、砂糖、アルコール
きんぴらごぼう	ごぼう、人参、醤油、砂糖、菜種油、ごま、香味油、昆布エキス、鰹節粉末、 唐辛子、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、ビタミンC、 (原材料の一部に小麦を含む)
ひじき	グリーンピース、たけのこ水煮、人参、砂糖、干しひじき、醤油(小麦を含む)、 油あげ、米発酵調味料、菜種油、昆布エキス、鰹節粉末、調味料(アミノ酸等)、 ビタミンC、凝固剤
味付のり	乾海苔、糖類(砂糖、水飴)、醤油(本醸造)、食塩、風味原料(海老、昆布、 昆布エキス、煮干)、蛋白加水分解酵母エキス調味料調(アミノ酸等)、香辛料、 (原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、魚介類を含む)
しそ昆布	醤油、果糖ぶどう糖液糖、昆布、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、 醸造酢、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘多糖類、 保存料(ソルビン酸K)、しそ香料、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
香物 (たくわん)	塩押しだいこん、漬け原材料[ぬか類、食塩]、調味料(アミノ酸等)、 甘味料(サッカリンNa)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(ビタミンC)、 着色料(黄4)、ミョウバン、(原材料の一部に大豆を含む)
ヨーグルト	乳、乳製品、砂糖、寒天、香料、甘味料(ステビア)
味噌汁	具-巻麩(小麦粉、グルテン)、わかめ、青ネギ みそ-大豆、米、食塩、水飴、かつおエキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、 保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(次亜硫酸Na) 出し汁-煮干し、かつおぶし、しいたけ、昆布 調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(乳糖、砂糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス
御飯	米