

修学旅行御献立  
小学生  
【ご夕食成分表】

メニュー	原材料名
1 広島風お好み焼	焼そば(小麦、かんすい)、キャベツ、鶏卵、小麦粉、豚肉、食塩、砂糖、天かす、サラダ油、削り粉(さば、かつお)、醤油、味醂、クチナシ色素、膨脹剤、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に大豆、イカ、鶏肉を含む)
1 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)
2 磯焼き	海老、イカ、ホタテ貝、もやし、ブロッコリー、バター、塩、こしょう
2 ポン酢	本醸造しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦を含む)

\*1.広島風お好み焼き、2.磯焼きはいずれかの選択となります。

メニュー	原材料名
鯛の刺身	鯛、大根、大葉、赤のり、粉わさび(西洋わさび、洋からし、砂糖、酸味料、着色料(黄4、青1))
刺身醤油	小麦、脱脂加工大豆、食塩、糖類(砂糖、水飴)、カラメル色素、アルコール調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(甘草)
ローストビーフ	牛肉、精製塩、澱粉、グラニュー糖、酵母エキス、香辛料抽出物、調味料、グルタミン酸Na、リボヌクレオチドCa
ローストビーフたれ	野菜類(大根、玉ねぎ)、醤油、アミノ酸液、砂糖、水あめ、りんご酢、みりん、鰹エキス、食塩、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、香料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
生野菜	キャベツ
ポークカツ	豚肉(ヒレ)、パン粉、小麦粉、小麦でん粉、大豆蛋白、食塩、砂糖、胡椒、調味料(アミノ酸)、ピロリン酸ナトリウム、増粘剤(グァーガム)、パプリカ色素
海老フライ	衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、卵白粉、ぶどう糖、砂糖、食塩、全卵粉、粉末状大豆たん白、でん粉)、えび、加工デンプン、貝Ca、調味料(アミノ酸)、膨脹剤、香辛料抽出物
鶏唐揚	鶏肉(もも)、小麦粉、でん粉(コーン、馬鈴薯、タピオカ)、揚げ油(大豆油)、しょう油、米粉、白ワイン、植物蛋白、糖類(砂糖、ブドウ糖)、食塩、生姜、にんにく、香辛料、粉末卵白、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、重曹、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に 卵、大豆、小麦を含む)
カニグラタン	マカロニ、小麦粉、マーガリン、魚肉すり身(たら)、玉ねぎ、牛乳、加糖脱脂粉乳、紅ズワイかに肉、ベーコン、全卵、チーズ、コンソメ、錦糸卵、でん粉、卵白、砂糖、食塩、たん白加水分解物、発酵調味料、ホタテエキス、パプリカ粉末、白こしょう、乾燥パセリ、植物油脂、畜肉エキス、乳糖、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、香料、リン酸塩(Na)、着色料(紅麹、アナトー、ラック、カロチン、カラメル)、酸化防止剤(V.C)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)
ポテトサラダ	野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油脂、砂糖、卵、その他)、食塩、食用植物油脂、酵母エキス、野菜エキス、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物
生野菜	キャベツ、プチトマト、パセリ、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)
吸物	みつ葉、魚メン-たら、卵白、でん粉(小麦を含む)、食塩、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、赤品にコチニール色素使用 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
デザート	オレンジ カットケーキ; 乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、チョコレート、鶏卵、小麦粉、卵白、準チョコレート、豚ゼラチン、ココアパウダー、植物油脂、砂糖・異性化液糖、卵黄、水、トレハロース、ソルビトール、乳化剤、加工デンプン、膨脹剤、香料、カカオ色素、植物炭末色素