

# 令和3年度 3年修学旅行(献立成分表)

保護者の方へ

修学旅行で予定されている食事の献立成分表になります。ご確認ください。  
もし学校に伝えたいことがあればご連絡ください。

1日目(夕食)		2日目(朝食)		2日目(夕食)	
洋皿 (ハンバーグ)	牛肉 豚肉・玉ねぎ・パン粉・牛脂・粒状大豆たん白・食塩・砂糖・こしょう・加工でんぶん・調味料(有機酸)甘味料(キシリース)・リン酸塩・着色料(ココア) *工場で卵を扱う商品も製造して	焼き魚 サラダ ロースハム ポテトサラダ トマト サウザンドレッシング 冷奴 卵焼き 焼きのり ご飯 味噌汁	鱈 グリーンサラダ 野菜 豚肉・水飴・大豆たん白・食塩・乳たん白・コラーゲンポークエキス 馬鈴薯・半固体状ドレッシング(卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン)人参・玉ねぎ・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酵素 トマト 食用植物油脂・ピクルス・トマトケチャップ・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・卵黄・濃縮レモン果汁・ウスターソース・増粘剤・香辛料抽出物 丸大豆・にがり・生姜・葱 鶏卵・醤油(小麦・大豆)・加工でん粉・還元麦芽糖水飴・かつおぶし コーンスターク・醸造酢・発酵調味液・食塩・昆布調味液・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・大根おろし 乾のり(のり採取地はエビ・カニの生息域を含む) 米 若布・葱・味噌(大豆・米・食塩)かつおだし	洋皿 (チキンソテー) スパゲッティナポリタン 野菜 トマトソース 鍋物 (豚鍋) 中皿 (エビフライ) 煮物 ご飯 デザート	鶏肉(もも) でん粉・酒・パン粉・植物油・食塩・粉末卵白・ぶどう糖 粉末状植物性たん白・小麦粉・にんにく・香辛料・コーンフラワー・しょうが汁・米粉・脱脂粉乳・加工でん粉・リン酸塩(Na)調味料(アミノ酸)キシリース *一部大豆・卵含む 小麦・玉ねぎ・ガーリックベースト・調味料・植物油脂(大豆)・トマトベースト 砂糖・食塩・醤油・ウスターイン・香辛料・ミルポワ(大豆・鶏肉・豚肉)アミノ酸・着色料・酸味料・乳化剤・甘味料 ブロッコリー トマト・玉ねぎ・大豆油・にんにく・食塩・香辛料・クエン酸・塩化カルシウム 豚肉・野菜・豆腐 (たれ)カツオ・ソウダガツオ・昆布・醤油・食塩・砂糖・料理酒・たんぱく加水分解物・ぶどう糖加糖液・煮干し・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸)・酸味料・カラメル色素 *原材料の一部に小麦・大豆・りんご含む えび・衣(パン粉・小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・植物性油脂(パーム油)・卵白粉・植物性たんぱく質)・食塩・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・ポリリン酸Na・膨張剤・増粘剤(グラー)着色料(カロチノイド)・乳化剤・香辛料抽出物・大豆由来原料を含むキャベツ・トマト・レモン・パセリ・タルタルソース(マヨネーズ・ゆで卵・玉ねぎ・ピクルス・パセリ・砂糖) がんもどき(大豆、海水塩化マグネシウム(にがり)、千切り野菜(国産 人参、玉葱、牛蒡、生姜)、菜種油・里芋、ブロッコリー・アミノ酸液・しょう油・食塩・還元水飴・かつおエキス・食酢・発酵調味料 米 季節のフルーツ・オレンジ

3日目朝食	
焼き魚	サバ
マカロニサラダ	乳化液状ドレッシング(食用植物油脂、砂糖、その他)(国内製造)、マカロニ、にんじん、たまねぎ、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物、カラーチン色素、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)
オムレツ	鶏卵・上白糖・小麦でん粉・食酢・食塩・調味料(アミノ酸・アルコール・大豆・小麦・カツオエキス・かつお粉末・リポタ�ド)・大豆油
シュウマイ	エビ・えぞすり身・玉ねぎ・つなぎ(でん粉・ゼラチン・卵白・粉末植物性たん白)豚油・粒状植物性たん白・砂糖・食塩・エビ醤・たん白加水分解物・香辛料・ぶどう糖・ラード・チキンエキスパウダー・ポークエキスパウダー・かにエキス・エビエキス・皮:(小麦粉・粉末状植物性たん白・大豆粉)調味料(アミノ酸)・*原材料の一部に小麦・ごま・大豆・りんご含む
ワインナー	豚肉・豚油・でん粉・大豆たん白・食塩・水飴・香辛料
ケチャップ	トマト・砂糖・ぶどう糖加藤液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料
納豆	大豆・納豆菌 たれ:(果糖ぶどう糖液糖・醤油(大豆)・砂糖・たん白加水分解物・食塩・鰹節エキス・発酵調味料・調味料(アミノ酸)) からし:(からし・食塩・醸造酢・水飴・酸味料・着色料(ウコン色素)・増粘多糖類・香料・ビタミンC)
切り干し大根	大根・人参・醤油・油揚げ・砂糖・植物油・かつお風味エキス増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸)・保存料(しらこ)・酸味料 豆腐用凝固剤・乳酸Na *原材料の一部に小麦・大豆・鮭・サバ含む
ご飯	米
味噌汁	味噌(大豆・小麦・食塩)・油揚げ(大豆・植物油・凝固剤)・ネギ かつお

3日目昼食	
力うどん鍋	お餅(もち米)めん(小麦粉、食塩、プロピレンジコール) 花麩(小麦粉、小麦たんぱく/膨張剤、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(赤106、黄4、青1)野菜(人参、葉ねぎ、えのき)豚肉 油揚げ(大豆、食用植物油塩化マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステル)風味調味料(味の素、いの一番、昆布)鍋出汁(鰹出汁、鶏がら、醤油、みりん、酒) コンタミ:(うどん)そば、卵
鶏の唐揚げ	鶏肉、醤油、でん粉、大豆たん白、食塩、砂糖、酒、衣(小麦粉、でん粉)、揚げ油(大豆油)/調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、キシロースアレルギー物質:小麦、大豆、鶏肉、米 コンタミ:乳、卵、えび、かに
あわび茸	あわび茸、なめこ、木耳、砂糖、醤油、本みりん、水飴、食塩、ポークエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、唐辛子、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、酸味料、漂白剤(次亜硫酸Na) 原材料の一部に小麦、大豆、豚
もやしナムル	もやし、にんじん、塩、醤油、ごま油、白ごま、味の素
草大福	もち米、小豆、砂糖、もち草、塩、酵素(小麦、大豆由来)
ご飯	米