

聖護院御殿荘 修学旅行 献立食材リスト

この食材リストは、当館が調理する上で、必要とする材料を明記しております。食材に関して、栄養分析結果・カロリー表示・アレルギー反応結果は、各検査機関からの食品検査が必要な為、省略しております。御理解下さいませ。また、加工食品等は、調理工程で混入の恐れがある（コンタミ）、食材が記入してあります。

[ウェルカムサービス]

コーヒー牛乳	生乳、コーヒー抽出液、果糖ぶどう糖液糖、砂糖
生八ッ橋	砂糖、米粉、小豆、きな粉（大豆）/酵素（大豆由来）、香料（ニッキ）

[お鍋のオールスターズ わいわいお鍋コース]

すき焼き	白菜、水菜、菊菜、白葱、玉葱、麩、キャベツ、糸蒟蒻、焼豆腐、牛肉、うどん、卵
	割り下（砂糖、醤油、ザラメ）

[選べるお好みセレクトコース]

牛ロースステーキ	牛肉、ペビーコーン、塩、胡椒
	和風ステーキ醤油 大根、醤油（大豆、小麦を含む）、ぶどう糖果糖液糖、リンゴ果汁、砂糖、リンゴ酢、醸造酢、食塩、玉葱エキス、椎茸エキス、動物性たん白加水分解物（豚肉を含む）、香辛料/増粘剤（加工澱粉、キサンタン）、調味料（アミノ酸等） ☆原材料の一部に大豆・小麦・りんご・豚肉を含む

シーザーサラダ	レタス、水菜、トレビス、トマト
	ポテトサラダ 馬鈴薯、半固体状ドレッシング、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、酵素 ☆原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆を含む
	クルトン 食パン、植物油/イーストフード、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンC ☆一部に小麦、大豆を含む

	粉チーズ
	牛乳・乳化剤
	ベーコンピッツ 豚ばら肉、食塩、砂糖、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)、くん液
	シーザードレッシング 食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、半固体状ドレッシング、醸造酢、チーズ、食塩、ポークエキス、チーズフード、おろしにんにく、香辛料、チーズ加工品/調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、加工デンプン、香料、香辛料抽出物 ☆一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、ゼラチンを含む 2020.7 変更

<p>エビグラタン</p>	<p>ホワイトソース（小麦粉、乳糖を主要とする食品、食用油脂、乳糖、澱粉、食塩、白菜エキスパウダー、キャベツエキスパウダー、砂糖、魚醤パウダー、酵母エキス、ショ糖脂肪酸エステル、香料）、牛乳、乾燥スープ（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、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、チキンエキス、澱粉、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）、上白糖、増粘剤（加工澱粉）、pH調整剤、グリシン、マカロニ、えび、プロセスチーズ、コーン</p> <p>☆原材料の一部に小麦・乳・大豆・えび・ゼラチン（豚由来）・鶏肉を含む</p>
<p>冷し坦々麺</p>	<p>中華麺（小麦粉、小麦たん白、かん水、カロチノイド色素）</p> <p>トッピング</p> <p>白葱、もやし、きゅうり、中華クラゲ（くらげ、砂糖、ごま油、いりごま、醸造酢、醤油、食塩、唐辛子、酵母エキス/調味料（アミノ酸）、ソルビトール、増粘剤（キサンタン）、漂白剤（次亜硫酸 Na） ☆一部に小麦、乳、ごま、大豆を含む）</p> <p>坦々麺スープ</p> <p>水飴、醤油、ごま、味噌、蛋白加水分解物、米発酵調味料、甜麺醤、醸造酢、チキンエキス、牡蠣エキス、植物油、食塩、レモン果汁、胡椒、唐辛子、山椒、香辛料、アミノ酸等、カラメル色素、増粘剤、パプリカ色素、香辛料抽出物</p> <p>☆原材料の一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む</p> <p>肉味噌</p> <p>豚肉、ねぎ、甜麺醤、醤油、砂糖、米発酵調味料、植物油、味噌、水飴、おろし生姜、ポークエキス、おろしにんにく、乾しいたけ、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素</p> <p>☆原材料の一部に小麦、ごま、大豆、豚肉を含む</p>
<p>豚汁</p>	<p>豚肉、大根、人参、牛蒡、蒟蒻、ネギ、鰹出汁、鯖出汁、鰯出汁、昆布出汁、鰹出汁、味噌、大豆、昆布、七味唐辛子パック（唐辛子、陳皮、白ごま、黒ごま、青さ、麻の実、ケシの実） ☆一部に胡麻を含む</p>
<p>プリン</p>	<p>牛乳、卵、砂糖、カラメルシロップ、ゼラチン</p> <p>☆原材料の一部に卵・乳・ゼラチンを含む</p>
<p>バニラアイス</p>	<p>乳製品、植物油脂、砂糖、水あめ、卵黄、ぶどう糖果糖液糖、食塩/香料、アナトー色素</p> <p>☆原材料の一部に卵・乳成分を含む</p>

[バランスのとれたご朝食 和食]

出し巻き卵	鶏卵、鰹出汁、砂糖、澱粉、薄口醤油、食塩、調味料製剤、pH調整剤、大豆油 ☆その他小麦・鯖由来原材料を含む
ウィンナー	豚肉、豚脂肪、糖類（ぶどう糖、砂糖）、食塩、でん粉、乳清たん白/調味料 （アミノ酸）、ポリリン酸Na、酸化防止剤（V.C）、香辛料抽出物、発色剤 （亜硝酸Na） ☆一部に豚肉、乳成分を含む サニーレタス トマトケチャップ（国内製造）（トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、玉 ねぎ、食塩、香辛料）、マスタードペースト（マスタード、ぶどう糖、醸造酢、 植物油脂、乳糖、食塩、澱粉）/ウコン色素、増粘多糖類、酸味料、乳化剤 ☆一部に乳成分、りんごを含む 2020.7 変更
きんぴらごぼう	牛蒡、牛肉、茺菘、人参、胡麻、唐辛子、醤油、はちみつ、砂糖、食塩、酒、み りん、胡麻油、調味料（アミノ酸等）、果糖ぶどう糖液糖 ☆原材料の一部に大豆・小麦・牛肉・ごまを含む
みかん缶	みかん、砂糖、酸味料、安定剤（メチルセルロース）
香の物	大根、米ぬか、ふすま（小麦）、食塩、果糖ぶどう糖液糖、ステビア、グルタミ ン酸Na、たん白加水分解物（大豆）、酸味料、グアーガム、キサントガム、 ソルビン酸K、唐辛子エキス、黄色4号、黄色5号、赤色3号、ウコン色素、ビ タミンC ☆原材料の一部に小麦・大豆を含む
味付け海苔	乾のり、調味液（砂糖、しょう油、魚介エキス（かつお節、こんぶ、ほたて、え び）、たん白酵素分解物、魚醤（魚介類）、食塩、酵母エキス）/香辛料抽出物 ☆原材料の一部に小麦、えび、大豆、豚肉、魚醤（魚介類）を含む
ふりかけ	胡麻、鰯削り節、砂糖、卵顆粒（鶏卵粉末、砂糖、澱粉、食塩、その他）、食塩、 鰹削り節、味付け海苔、醤油、みりん、粉末水飴、青のり、調味料（アミノ酸 等）、アナトー色素、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンC）、カロチン色素 ☆原材料の一部に小麦、ごま、卵、大豆を含む （本品で使用している鰯はえび・かにを食べており、海苔はえび・かにの生息 地で採取しています）
鍋焼きうどん	うどん（水、小麦粉、塩）、葱、鰹出汁、鰯出汁、鯖出汁、昆布出汁、鰯出汁、 砂糖、醤油、みりん うどん用油揚げ（油揚げ、砂糖、醤油、還元水あめ、食塩、酸味料、調味料、水） ☆原材料の一部に小麦・大豆を含む 蒲鉾（魚肉、澱粉（小麦）、植物油（大豆）、食塩、発酵調味液、砂糖、卵白、大 豆たん白、風味調味料、加工澱粉（タピオカ）、調味料製剤、炭酸Ca、着色料製 剤、ソルビトール、離形剤、酵素製剤 ☆原材料の一部に小麦・大豆・卵を含む 七味唐辛子パック（唐辛子、陳皮、白ごま、黒ごま、青さ、麻の実、ケシの実） ☆一部に胡麻を含む
ジョア（プレーン味）	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤（スクングリカン）、VD、 水 ☆原材料の一部に乳成分を含む

*鍋焼きうどんに使われているうどんは、お蕎麦屋さんで作られたものを使用しております。その
ためそばアレルギーの生徒さんは、冷凍うどんに変更しております。

[バランスのとれたご朝食 洋食]

ベーコンエッグ	卵、塩、胡椒、バター ベーコン（豚ばら肉、還元水あめ、卵たん白、食塩、大豆たん白、乳たん白、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（コチニール）、水） ☆原材料の一部に豚肉・卵・大豆・乳を含む。（コンタミ 小麦・牛肉・鶏肉・ゼラチン）
しょうゆ（パック）	脱脂加工大豆、食塩、小麦、大豆/アルコール ☆一部に小麦、大豆を含む
塩こしょう（パック）	食塩（国内製造）、コショウ末、砂糖、ぶどう糖、パン粉/調味料（アミノ酸） ☆一部に小麦、乳成分、大豆を含む
ウスターソース（パック）	醸造酢（国内製造）、砂糖、野菜（たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく）、食塩、香辛料/カラメル色素
ハムサラダ	レタス、水菜、トレビス、トマト ハム（豚ロース肉、還元水あめ、卵たん白、大豆たん白、食塩、たん白加水分解物、乳たん白、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（コチニール）、香辛料抽出物、水） ☆原材料の一部に豚肉・卵・大豆・乳を含む。（コンタミ 小麦・牛肉・鶏肉・ゼラチン）
	和風ドレッシング 糖類（ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、砂糖、大根おろし、醸造酢、食塩、醤油、
	玉ねぎ、でん粉加工品、濃縮リンゴ果汁、食物繊維、ボン酢調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタン）、酸味料、香辛料抽出物、香料 ☆一部に小麦、オレンジ、大豆、りんごを含む 2020.11-
ポタージュスープ	スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グァーガム）、香料、牛乳 ☆原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、牛肉を含む
チョコクロワッサン	小麦粉・チョコレートスプレッド・準チョコレート・鶏卵・砂糖・パン酵母・マーガリン・加工油脂・塩・植物性たん白・ぶどう糖・麦芽エキス・レモン果汁・洋酒・麦芽粉末・上掛けシロップ ☆原材料の一部に小麦、乳、大豆、卵、りんごを含む。（ライン上 小麦・牛乳・卵・エビ・カニ・落花生）
ミニ抹茶食パン	小麦粉・抹茶フラワーペースト・砂糖・卵・マーガリン・パン酵母・乳糖を主要原料とする食品・食塩・加工澱粉・乳化剤・V.C・増粘多糖類・香料・着色料（クチナシ）・pH調整剤・苦味料（ナリンジン） ☆原材料の一部に小麦、乳、卵、ゼラチン、大豆を含む
サンドイッチ	食パン（小麦粉・砂糖・ショートニング・加糖練乳・パン酵母・食塩・うるち米・植物性たん白・ぶどう糖・脱脂粉乳・乳酸菌） ☆原材料の一部に卵、小麦、大豆、乳成分を含む。（ライン上 小麦・牛乳・卵・エビ・カニ・落花生）
	卵サンド（卵・マヨネーズ・醸造酢・食塩・乳たん白・グリーンリーフ） ☆原材料の一部に卵、小麦、大豆、乳成分を含む
	ハムサンド（ボンレスハム・半固体状ドレッシング・ファストスプレッド・グリーンリーフ） ☆原材料の一部に豚肉を含む

十勝ヨーグルト	生乳、乳製品、砂糖、乳酸、乳たんぱく質 ☆原材料の一部に乳を含む
カップヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、寒天/香料 ☆原材料の一部に乳成分を含む 2021.4.3～
リンゴジュース	リンゴ/香料 ☆原材料の一部にりんごを含む

*ベーコンエッグは生徒さん自身に卵を割って作っていただく献立です。また醤油、塩胡椒、ウスターソース（全てパック）の中から好きな調味料を選んでいただき、食べていただきます。

3日目 佐野屋 献立食材リスト

昼食 カレーライス

品目		成分			
カレー	ソテードオニオン（果糖、ぶどう糖、でん粉、パーム油、なたね油、乳化剤） 一部に大豆を含む				
	野菜(玉ねぎ、人参)	フライドポテト	小麦粉	食用油脂(牛脂、豚脂)	
	牛肉	砂糖	食塩	カレー粉	
	トマトピューレー	香辛料	香味油	調味料(アミノ酸等)	
	カラメル色素	酸味料(DL-リンゴ酸)		乳酸Ca	
	一部に大豆、小麦、牛肉、リンゴを含む				
野菜サラダ	キャベツ	パセリ	トマト	きゅうり	
	レモン	チェリー			
ふくじん 漬け	醤油漬け	大根	茄子	れんこん	しそ 他
	漬け原材 料	アミノ酸液	醤油	糖類 (砂糖、ブドウ糖、果糖液糖)	食塩
		酸味料	調味料(アミノ酸等)	保存料(ソルビン酸K)	香料(しそ)
		着色料	原材料の一部に小麦を含む		
ハンオイルドレッシング	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)				