

## 2021年【修学旅行（高校）お食事メニュー】

【※卵、大豆、小麦、魚、肉などは、つなぎ・出汁・調味料での使用が可または不可をお知らせ下さい】

【※出汁にはほんだしを使用されており、ほんだしには乳成分が含まれます。】

### <夕食>

#### ☆冷やしうどん

うどん（小麦粉、食塩／加工でん粉、pH調整剤）、海老、錦糸玉子、三つ葉、椎茸佃煮、**出汁**（本だし・カツオ・昆布）、ヒガシマル薄口、醤油（大豆・小麦も含む）、濃口醤油、みりん

#### ☆じゃがいもグラタン

じゃがいも、乳等を主要原料とする食品、濃縮乳、コンニャク、ビーフソムレ、食塩、ナツメグ、[添加物] 加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、香料

#### ☆野菜サラダ

グリーンリーフ・水菜・トマト

#### ・イタリアンドレッシング

醸造酢、食用植物油、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖）、食塩、玉葱、トマトペースト、香辛料、調味料（無機塩等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、香料、乳化剤、パプリカ色素、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

#### ☆牛ロースのすき焼き風一人鍋

牛肉・水菜・しめじたけ・もみじ麩（小麦タパク、もち粉、食塩、着色料（黄4号、赤102号、青1号、赤106号、赤3号）、焼き豆腐（大豆、凝固剤（塩化マグネシウム））、**出汁**（本だし・カツオ・昆布）、醤油（大豆・小麦含む）、みりん、酒、砂糖

#### ☆茶碗蒸し

卵、凍結全卵、ヒガシマル（醤油（大豆・小麦含む））、みりん、**出汁**（本だし・カツオ・昆布）、鶏モモ肉、銀杏、百合根、椎茸、三つ葉、

#### ☆カレイホイル焼き

カラスガレイ、玉葱、しめじ、舞茸、バター、食塩、こしょう、  
割りポン酢（橙酢、濃口、溜り、煮切り酒、煮切りみりん、かつお節、出汁）

#### ☆大根・薄揚げ・小葱の味噌汁

大根・小葱・薄揚げ（大豆・植物油・凝固剤（塩化マグネシウム））  
中味噌（大豆・米・食塩・酒精・調味料（アミノ酸等））、**出汁**（本だし・鰹節、昆布）

#### ☆白御飯

#### ☆安芸紫

広島菜、しそ、ごま、漬け原材料【しょうゆ（小麦を含む）、アミノ酸液、たん白加水分解物、こんぶエキス】  
調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤106）

#### ☆ロールケーキ

乳等を主要原料とする食品、砂糖、全卵、小麦粉、食用油脂、油脂加工食品/加工デンプン、乳化剤、グリシン、膨張剤、酒精、リン酸塩（Na）、糊料（増粘多糖類）、香料、クエン酸Na、酸化防止剤（V.E）、セルロース、着色料（カロチン）、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）

## <朝食>

### ☆出汁巻き玉子

卵、出汁（本だし）、みりん、薄口醤油（大豆・小麦も含む）、大根おろし、

### ☆肉じゃが

じゃがいも、玉葱、人参、豚肉、しらたき、薄口醤油、砂糖、清酒、みりん、なたね油、風味調味料（かつお）

【添加物】調味料（アミノ酸等）、糊料（加工デンプン）、水酸化Ca（こんにゃく用凝固剤）

※小麦・乳・大豆・豚肉含む

### ☆鮭塩焼き

サーモン・食塩

### ☆がんす

魚肉、キャベツ、玉葱、人参、パン粉、砂糖、卵黄、食塩、唐辛子、コショウ、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、

調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（アト色素）、（原材料の一部に小麦を含む）

### ☆ラザニア

トマト、ピューレ漬け、ホワイトソース、にんじん、玉葱、鶏肉、パスタ、豚肉、デミグラスソース、濃縮乳、脱脂濃縮乳、小麦粉、食塩、なたね油、牛肉、にんにく、ナツメグ、こしょう（原材料の一部に卵を含む）

[添加物] 増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料

### ☆海苔の佃煮

・海苔の佃煮

のり（国産）、醤油、水飴、砂糖、大豆食物繊維、デンプン、寒天/調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸味料、（一部に大豆・小麦を含む）

### ☆浅利の味噌汁

浅利、小葱、中味噌（大豆・米・食塩・酒精・調味料（アミノ酸等））、出汁（本だし・鰹節、昆布）

### ☆白御飯

### ☆フルーツ杏仁

果物（パインアップル、みかん、黄桃、還元澱粉糖化物、牛乳、砂糖、寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、酸化防止剤（V.C）  
香料、甘味料（スクラロース）

※なお、仕入の関係上、急なメニュー変更により、成分が変更になる可能性がございます。  
あらかじめご了承下さい。※

安芸グランドホテル