

修学旅行(高校生)夕食メニュー

若鶏のから揚げ	鶏肉	54g	日南鶏モモ正肉
	唐揚げ粉	10g	でん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、香辛料、ぶどう糖、酵母エキス、植物たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ粉末、パプリカ色素)
フライドポテト	フライドポテト	50g	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、(原材料の一部に大豆を含む)
	塩	1g未満	
お好み焼き	お好み焼き(そば入り)	100g	焼きそば(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、膨張剤、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に大豆、イカ、鶏肉を含む)
	ソース	30cc	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・オクタン酸エステル・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・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご
蒸し鶏とグリーンサラダ	蒸し鶏	20g	ブドウ糖果糖液糖、食塩、醸造酢、野菜(にんにく・たまねぎ)、肉エキス、蛋白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でんぷん、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部として鶏肉、豚肉を含む)
	グリーンリーフ	10g	
	レタス	7g	
	トレビス	3g	
	オニオンスライス	10g	
	プチトマト	1ヶ	
	胡麻ドレッシング	20cc	食用植物油脂・砂糖・醤油・醸造酢・ごま(きりごま・すりごま・ねりごま)・食塩・卵黄・調味料(アミノ酸)・増粘剤(キサンタン)・酵母エキス・甘味料(ステビア)・小麦
ご飯	白米	150g	白米
お刺身2種	未定		
ハラミステーキ	牛ハラミ肉	50g	
	自家製ソース	20cc	果実類(りんご、桃、梅)、醤油、砂糖、アミノ酸液、野菜類(にんにく、玉ねぎ)、蜂蜜、還元水あめ、食塩、発酵調味料、りんご酢、白ごま、蛋白加水分解物、オニオンエキス、ごま油、香辛料、ポークエキス、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
中華スープ	中華スープの素	10g	食塩、畜肉エキス、野菜エキス、動植物油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)
	ワンタン	30g	小麦粉、植物油脂、でん粉、植物性たん白、粉末野菜、味付豚肉、食塩・醤油・砂糖・ポークエキス・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキスねぎ・豚脂・植物油・ソルビトール・アミノ酸等・カラメル色素・かんすい・酸味料・酸化防止剤・卵・乳成分・ごま・セラチン
フルーツ	りんご	25g	
オレンジジュース	オレンジジュース(濃縮還元)	120cc	オレンジ