

【中学生】修学旅行 夕食お食事メニュー

メニュー名	食材	成分表
若鶏の唐揚げ	若鶏の唐揚げ	鶏肉、でん粉、大豆油、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、チキンミートパウダー、衣[から揚げ粉(でん粉、米粉、香辛料、食塩、砂糖)、揚げ油(大豆油)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ粉末)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
フライドポテト	フレンチフライポテト	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、ピロリン酸ナトリウム
広島風お好み焼き	広島風お好み焼き そば入り	キャベツ(国産)、中華麺、全液卵、豚肉、小麦粉、濃厚ソース、いか入り天かす、ガラスープ、植物油脂、粉末油脂、味付け塩こしょう、しょうゆ、魚類粉末、かつお節粉末、ガーリック粉末/トレハロース、加工でんぶん、かんすい、増粘料(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、クチナシ色素、香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・乳成分・豚肉・鶏肉・いか・さば・大豆・りんご・ごまを含む)
	ソース	野菜、果実(トマト・りんご・たまねぎ・にんにく)、砂糖、蛋白加水分解物、食塩、コーンスターチ、醸造酢、香辛料、酵母エキス/酒精、酸味料、調味料、(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に大豆・りんごを含む)
ナポリタン	ナポリタン	めん[小麦粉(国内製造)、粉末状植物性たんぱく、なたね油、食塩、卵白加工品/加工でんぶん粉、かんすい、カロチノイド色素]トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、ピーマン)、粉末トマトソース、砂糖、粉末ソース、大豆油、ウイナーソーセージ、でん粉、タマリンド、乳化剤、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤、香料、発色剤(亜鉛酸Na)、香辛料抽出物、(一部にえび、小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、もも、りんごを含む)
シーザーサラダ	シーザードレッシング	食用植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、卵黄、チーズ、チーズフード、調味料(アミノ酸等)、チキンエキス、にんにく加工品、香辛料、増粘剤(キサンタン)、たん白加水分解物、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)
本日のお造り	さしみしょうゆ	大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、砂糖混合ぶどう糖液糖、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸など)、酸味料、甘味料(甘草)、ビタミンB1
中華スープ	中華ワンタン	皮(小麦粉、植物油脂、食塩)豚肉、野菜(たまねぎ、しょうが)、豚脂、しょうゆ、植物油脂、しいたけ、砂糖、でん粉、食塩、香辛料、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部にごまを含む)
	スープ	チキンエキス、醤油、植物油脂、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)
ハンバーグ	ハンバーグ	食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、野菜(たまねぎ、にんにく)、ソーデオニオン、つなぎ(パン粉、(乳成分・小麦・大豆を含む)、乳たんぱく、乾燥卵白(卵を含む)、でん粉)、乳又は乳製品を必要原料とする食品、豚脂、牛脂、グラスドビアン、食塩、食物繊維、洋酒、香辛料、植物油/トレハロース、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、安定剤(増粘多糖類)、リン酸(Na, K)
カクテルフルーツ	フルーツカクテル シロップづけ	果実(黄もも、洋なし、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ)、砂糖/クエン酸、参加防止剤(V. C)、着色料(赤3号)
ご飯	白米	白米

※お好み焼き・ナポリタンは学校様でどちらかをお選びください。