

【小学生】修学旅行お食事メニュー

| メニュー名 | 食材 | 成分表 |
|----------|--------------------|---|
| 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）、ソテーオニオン、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） |
| 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、加工でんぷん、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/加工でんぷん粉、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) |
| 海老フライ | 天然海老フライ | 衣(パン粉、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、植物油脂、ショートニング)、えび、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、pH調整剤、膨張剤、乳化剤、パプリカ色素 |
| | タルタルソース | 卵、玉ねぎ、きゅうり、漬け原材料(砂糖、醸造酢、食塩)/香辛料、ウコン色素、乳酸Ca、リン酸塩(Na)、食用植物油脂、卵黄、砂糖類(粉末水あめ、砂糖、香辛料/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆を含む) |
| 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 |
| グリーンサラダ | 胡麻ドレッシング | 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)、(原材料の一部に小麦を含む) |
| 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) |
| ご飯 | 白米 | 白米 |
| 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) |

※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。