

宮浜グランドホテル 高校生 夕食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替えメニュー
小鉢	春雨サラダ	春雨、人参、砂糖、醤油、たけのこ、きくらげ、醸造酢、ごま油、食用植物油脂、ごま、発酵調味料、 おろししょうが、食塩、調味料（アミノ酸）、香辛料、増粘剤（タマリンド）、酵素、清水	ごま	
吸物	コンソメ 仕立て	もやし、ベーコン（豚ばら肉、糖類＜水飴、砂糖＞、食塩、乳たん白／リン酸塩＜Na＞ 調味料＜アミノ酸等＞、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・ラック＞ ガゼインNa、＜一部に乳製品・豚肉を含む＞ カット若芽、葱、チキンコンソメ（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、たん白加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、香辛料、 酵母エキス発酵調味料、チキンエキス、でん粉、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、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
刺身	二種盛	いかそうめん、かんぱち、醤油 ※仕入れにより変更となる場合があります	いか	
陶板	広島風 お好み焼き の場合	お好み焼き・・・キャベツ、中華めん（小麦粉、食塩、卵白、かん水、植物油、クチナシ色素）、 全卵、小麦粉、豚肉、天かす（イカ）、かつお粉、植物油、昆布粉、かん水、クチナシ色素、香辛料、 調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、膨張剤、（一部に小麦、卵、いか、ごま、大豆、 豚肉を含む） ※中華めんの製造施設ではそばを含む製品を製造しています お好みソース（濃厚ソース）・・・野菜、果実（トマト、デーツ、玉ねぎ、りんご、 その他）、糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、アミノ酸液、食塩、酒精、醤油、 香辛料、オイスターエキス、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（加工でんぶん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、 (原材料の一部として小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む)	小麦 卵 いか そば ごま 鶏肉 豚肉 大豆 もも りんご	
	陶板焼き の場合	いか、ボイルほたて、豚肉スライス、もやし、ヤングコーン、南瓜 味付けポン酢・・・醤油、醸造酢、食塩、糖類（ブドウ糖、砂糖、還元麦芽糖）、 かんきつ果汁、蛋白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス、こんぶエキス、 調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、香辛料抽出物（原材料の一部として小麦、 さば、大豆を含む）	いか 豚肉 小麦 さば 大豆	

揚物皿	チキン竜田 エビフライ	チキン竜田・・・鶏肉、コーンスターク（とうもろこし（遺伝子組換え不分別））、小麦粉、揚げ玉 (小麦粉、コーンスターク、植物油脂、食塩、砂糖)、食塩、パン粉、おろし生姜、香辛料、砂糖 卵粉末、全粉乳、酵母エキス/加工でん粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、膨張剤 クチナシ色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む) ●揚げ玉はEビ [®] を使用した製造ラインで製造	小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉 えび オレンジ りんご	
		エビフライ・・・衣(パン粉、小麦粉、米粉、でん粉、植物油脂、食塩、砂糖、香辛料)、えび、 調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(グーガム)、リン酸塩(Na)、着色料(アナト一色素)		
		生野菜・・・キャベツ、トマト、サニーレタス		
		タルタルソース・・・食用植物油脂(大豆含む)、醸造酢(りんご含む)、卵黄、食塩、 調味料(アミノ酸等)、香辛料、香辛料抽出物、らっきょう		
		和風おろしドレッシング・・・糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖)、大根、醸造酢、食塩、 醤油、玉ねぎ、調味料(アミノ酸等)、でん粉加工品、濃縮りんご果汁、食物繊維、 カラメル色素、ポンズ、増粘剤(キサンタン)、酸味料、香辛料抽出物、香料、 (原材料の一部に小麦、オレンジ、大豆、りんごを含む)		
		うどん・・・小麦粉、小麦たん白、加工でん粉、食塩		
		その他・・・葱、生姜、天かす(小麦粉、植物油、コーンスターク、食塩、膨張剤、 調味料<アミノ酸等>、酸化防止剤<ビタミンE>)、出汁(みりん、砂糖、濃口醤油、 かつお出汁)		
		厚揚げ・・・(丸大豆<遺伝子組み換えではない>、凝固剤、植物油<なたね油>)、 こんにゃく・・・(こんにゃく精粉<国産>)、海草粉末、水酸化カルシウム<凝固剤>)、 オクラ胡麻和え・・・(オクラ、胡麻、砂糖、粉末醤油、食塩、魚介エキス、デキストリン、 昆布エキス、とうもろこし乳酸発酵粉末、香辛料、酵母エキス、調味料<アミノ酸等>、 増粘剤<キサンタン>、酸味料、甘味料<甘草>)、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆含む) 大根・・・いりこだし(調味料<アミノ酸等>、食塩、砂糖類<グラニュー糖、乳糖>、 風味原料(煮干いわし粉末)、醤油、みりん、砂糖、食塩		
変り鉢	稲庭風うどん	うどん・・・小麦粉、小麦たん白、加工でん粉、食塩	小麦	
		その他・・・葱、生姜、天かす(小麦粉、植物油、コーンスターク、食塩、膨張剤、 調味料<アミノ酸等>、酸化防止剤<ビタミンE>)、出汁(みりん、砂糖、濃口醤油、 かつお出汁)		
煮物	厚揚げ こんにゃく オクラ胡麻和え 大根	厚揚げ・・・(丸大豆<遺伝子組み換えではない>、凝固剤、植物油<なたね油>)、 こんにゃく・・・(こんにゃく精粉<国産>)、海草粉末、水酸化カルシウム<凝固剤>)、 オクラ胡麻和え・・・(オクラ、胡麻、砂糖、粉末醤油、食塩、魚介エキス、デキストリン、 昆布エキス、とうもろこし乳酸発酵粉末、香辛料、酵母エキス、調味料<アミノ酸等>、 増粘剤<キサンタン>、酸味料、甘味料<甘草>)、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆含む) 大根・・・いりこだし(調味料<アミノ酸等>、食塩、砂糖類<グラニュー糖、乳糖>、 風味原料(煮干いわし粉末)、醤油、みりん、砂糖、食塩	小麦 乳 大豆 ごま	

蒸物	茶碗蒸し	干し椎茸、鶏肉、絹才、かつお出汁、塩、淡口醤油、みりん、卵	卵 鶏肉	
食事	白飯	白飯		
漬物	たくあん 福神漬け	たくあん・・・（大根、漬け材料〈食塩、ぬか類、ソルビット〉、調味料〈アミノ酸等〉、酸味料、甘味料〈サッカリンNa、天草〉、保存料〈ソルビン酸K〉、増粘多糖類、着色料〈赤3黄4黄5青1、うこん〉、パプリカ色素、酸化防止剤〈ビタミンC〉、ミョウバン、酒精〈原材料の一部に大豆、小麦を含む〉）	小麦 大豆	
		福神漬け・・・（大根、茄子、生姜、瓜、しその葉、食塩、醤油、酸味料、複合調味料〈アミノ酸等〉、保存料〈ソルビン酸K〉、甘味料〈サッカリンNa〉、着色料〈赤2赤102赤106黄4黄5青1〉、〈原材料の一部に小麦、大豆由来を含む〔遺伝子組替え品〕〉）		
デザート	チチヤス ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品、香料	乳	

宮浜グランドホテル 高校生 朝食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替えメニュー
小鉢	ひじき和え物	ひじき、人参、油揚げ（大豆<遺伝子組み換えでない>、植物油<なたね油>、凝固剤<塩化Mg>） 焼きちくわ（魚肉、砂糖、発酵調味料、食塩、米油、大豆たん白、ぶどう糖、卵白粉/加工でん粉 、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、甘味料（ソルビット）、キシロース、焼成Ca、（一部に卵・ 大豆を含む）かつお出汁、醤油、みりん、砂糖、酒	大豆、卵	
八寸皿	さわら 蒲鉾 ポークソーセージ ミートボール 焼き海苔	さわら・・・さわら、クロレラエキス、pH調整剤製剤、食塩 蒲鉾・・・（魚肉、たら他、澱粉<小麦含む>卵白、食塩、調味料<アミノ酸など>） ポークソーセージ・・・（豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、ポリリジン酸Na、 調味料<アミノ酸等>、pH調整剤、酸化防止剤<ビタミンC>、発色剤<亜鉛酸Na>、 香辛料抽出物、<原材料の一部に大豆を含む>） ミートボール・・・鶏肉（国産）、玉葱、つなぎ（パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白）、 粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、砂糖蜜、チキンプロテイン調味料、おろししょうが、香辛料、植物油脂 /加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ソース（しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、 チキンプロテイン調味料、植物油脂、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等））、 揚げ油（なたね油）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む） 焼海苔・・・乾海苔（国内産）	卵 小麦 豚肉・乳 ごま・大豆	
味噌汁	味噌汁	あさり、葱、麦味噌（大麦、大豆、食塩、酒精、調味料<アミノ酸等>）	大麦 大豆	
漬物	つぼ漬け	つぼ漬け・・・（塩押し大根、漬け原材料<醤油、ブドウ糖果糖液糖、食塩、蟹節エキス、香辛料>、 調味料<アミノ酸等>、酸味料、保存料<ソルビン酸K>、甘味料<サッカリンNa>、 着色料<カラメル、黄4黄5><原材料の一部に小麦・大豆を含む>	小麦 大豆	
ご飯	ご飯	白飯		