

宮浜グランドホテル 中学生 夕食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替メニュー
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＜乳糖、水飴、砂糖＞、食塩、 卵たん白 、 乳たん白 、 大豆たん白 、醤油、香辛料、ガゼインNa、リン酸＜Na＞、増粘多糖類、調味料＜アミノ酸＞、酸化防止剤＜v・c＞、保存料＜ソルビン酸k＞着色料＜ラック・クチナシ＞、発色剤＜亜硝酸Na＞、＜原材料の一部に 卵 、 乳 、 小麦 、 大豆 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）	卵 乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
刺身	いかそうめん	いか、醤油	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、 リンゴ 、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T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 、 リンゴ を含む）	小麦 卵 いか そば ごま 鶏肉 豚肉 大豆 もも リンゴ	
	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、でん粉、植物油、小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、卵粉末、植物性たん白、	小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉 えび オレンジ リンゴ	
		食物繊維、粉あめ、香辛料、醤油、魚醤、全粉乳、米発酵調味料、ぶどう糖、おろし生姜、水飴、		
		おろしにんにく、みそ、酵母エキス、醸造酒（加工デンプン、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、		
		調味料（アミノ酸等）、クチナシ色素、（一部に小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉を含む）		
		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（グァーガム）、リン酸塩（Na）、着色料（アナトー色素）		
		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、濃縮リンゴ果汁、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、リンゴを含む）				
蓋物変り	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、コーンスターチ、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）				
変り鉢	厚揚げ こんにやく 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＞）、	小麦 乳 大豆 ごま	
		こんにやく・・・（こんにやく精粉＜国産＞）、海藻粉末、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				

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	チチャス ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品、香料	乳	

宮浜グランドホテル 中学生 朝食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替メニュー
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>）	大豆	
		焼きちくわ（魚肉、でん粉、植物油脂、発酵調味料、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）、		
		かつお出汁、醤油、みりん、砂糖、酒		
八寸皿	塩ます 厚焼き玉子 蒲鉾 ポークソーセージ 昆布巻 焼き海苔	塩ます・・・カラフトマス(さけ)、食塩	卵 大豆 小麦 豚肉 さけ	
		厚焼き玉子・・・(鶏卵<国産>、砂糖、出汁、でんぷん、食塩、pH調整剤、調味料<アミノ酸等>、 保存料<ポリリン>*アレルギー物質<小麦・卵・大豆>)、		
		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>)、		
		昆布巻・・・水あめ、昆布、ニンシ、かんぴょう、醤油、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキス、 寒天、増粘多糖類、漂白剤（亜硫酸塩）、水		
		焼海苔・・・乾海苔（国内産）		
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 小梅	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、鰹節エキス、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	
		小梅・・・小梅、漬け材料（食塩、醸造酢、酸味料、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤102）、 ビタミンB1、甘味料（アセスルファムカリウム）、香料		
ご飯	ご飯	白飯		