

宮浜グランドホテル 小学生 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	ごま		
		食用植物油、 胡麻 、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、			
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＞	卵 乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		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）			
		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			小麦 卵 いか そば ごま 鶏肉 豚肉 大豆 もも リンゴ
		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でんぷん、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）			
陶板	広島風 お好み焼き の場合		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 、 ポイルほたて 、 豚肉スライス 、 もやし 、 ヤングコーン 、 南瓜	いか 豚肉 小麦 さば 大豆		
		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）			

揚物皿	白身魚フライ ハンバーグ	白身魚フライ・・・ホキ、パン粉（イースト、食塩、糖類〈ブドウ糖〉）、	小麦 卵 乳 大豆 豚肉 鶏肉 牛肉 オレンジ リンゴ	
		ショートニング〈油脂〉、p h調整剤〈イーストの発酵助ける〉、米粉、小麦粉、		
		でん粉、脱脂大豆粉、食塩、ブドウ糖、調味料（アミノ酸）、アトナー色素、水		
		ハンバーグ・・・食肉（豚肉、鶏肉、牛肉）、玉ねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、		
		脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たれ（発酵調味料、糖類〈水あめ、黒糖加工品〉、		
		醤油、でん粉、りんご果汁、酢、鰹節エキス、玉ねぎエキス、カラメル色素、		
		乳化剤、調味料〈アミノ酸等〉）、膨張剤、コウリヤン色素、調味料（アミノ酸）、		
		リン酸塩（Na）		
		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、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				

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 小学生 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		