修学旅行メニュー　夕食成分表

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	大豆	牛	豚	鶏	りんご	貝		
									●				豚肉陶板焼き	豚ロース、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、コーン、ブロッコリー、塩、コショー
		●					●						ポン酢	本醸造醤油（小麦・大豆を含む）、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、 調味料（アミノ酸等）、　酸味料、香料
													刺身	鯛、大根、大葉、山葵
		●					●						刺身醤油	小麦、脱脂加工大豆、食塩、糖類（砂糖・水飴）、カラメル色素、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（甘草）
●		●											海老フライ	衣（パン粉、小麦粉、コーンスターチ、コーンフラワー、食塩、砂糖）、エビ、食塩/加工でんぷん、着色料（アナトー）、増粘剤（グァーガム）、ポリリン酸Ｎａ、調味料（アミノ酸等）、（一部にエビ・小麦を含む）
		●			●		●		●	●			シュウマイ	たまねぎ(中国産)、豚肉、豚脂、鶏肉、小麦粉、パン粉、砂糖、生姜汁、醤油、ごま油、食塩、米発酵調味料、香辛料、風味調味料/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉含む)
		●		●			●						玉子焼	鶏卵(国産)、醤油、砂糖、かつお節エキス、植物油/安定剤(加工デンプン)、pH調整剤、キシロース、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦、卵、大豆を含む)
					●			●	●				ウインナー	豚肉、豚脂、でん粉、食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖）、香辛料／ＰＨ調整剤、リン酸塩（Ｎａ）、調味料（アミノ酸等）、カゼインＮａ、酸化防止剤（ビタミンＣ）、グリシン、発色剤（亜硝酸Ｎａ）（一部に乳成分・豚・牛を含む）
		●		●	●		●	●	●	●			ハンバーグ	食肉（鶏肉（国産）、豚肉、牛肉）、粒状植物性たん白、たまねぎ、つなぎ（パン粉、鶏卵、粉末状植物性たん白）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、豚脂、しょうゆ、牛脂、食塩、たん白加水分解物、ゼラチン、発酵調味料、植物油脂、にんにくペースト、食用油脂、香辛料、しょうゆ加工品、アセロラ濃縮果汁、ワイン、ポークブイヨン/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ｃａ、（一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む）
													トマトケチャップ	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
		●		●			●			●			鶏唐揚	鶏肉、しょう油、ジャガイモでん粉、酒、野菜（ショウガ・ニンニク）、みりん、砂糖、食塩、衣（小麦粉・コーンスターチ・液鶏卵・ジャガイモでん粉・コーンフラワー・タピオカでん粉・大豆たん白・食塩・ブドウ糖）、揚げ油（大豆油）／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、炭酸水素Na、膨張剤、（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む）
		●											ナポリタンパスタ	スパゲッティー（デュラム小麦のセモリナ）、トマトケチャップ（トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料）、塩、胡椒
				●			●						ポテトサラダ	じゃがいも（国産）、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、調味液（還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆を含む）
													生野菜	グリーンリーフ、パセリ
					●			●					ローストビーフサラダ	牛肉(カナダ産)(オーストラリア産)、食塩、黒胡椒、キャベツ、ミニトマト
		●					●	●	●		●		タレ	醤油（国内製造）、砂糖、水あめ、リンゴ酢、大根、発酵調味料、アミノ酸液、玉ねぎ、でん粉、レモン果汁、にんにく、鰹エキス、醸造酢、食塩、ビーフエキス、ローストガーリック、胡椒／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）
													白御飯	米
		●					●						吸物	出汁（かつお削りぶし、かつおぶし粉末、昆布、酵母エキス）、酒、薄口しょう油、塩、味の素、青葱
							●						つみれ	【青さボール】魚肉、でん粉、砂糖、粉末状大豆たん白、植物油、ブドウ糖、食塩、あおさ、発酵調味料/調味料（アミノ酸等）
		●											そうめん	小麦粉、食塩、食用植物油、でんぷん（打ち粉）
		●											花麩	小麦粉（国内製造）、小麦たんぱく／着色料（赤106、黄4）、酸化防止剤（ビタミンE）
													オレンジ	オレンジ
		●		●	●		●		●				カットケーキ	イチゴ、植物性脂肪食品、乳等を主原料とする食品、砂糖、卵、小麦粉、牛乳、ゼラチン、バニラシロップ、小麦でん粉、油脂加工品、レモン果汁、卵白粉末、ブドウ糖、食塩／乳化剤、膨張剤、香料、着色料（Ｖ．Ｂ２、カロテン、カラメルⅠ）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン含む）

宮島シーサイドホテル　〒739-0501広島県廿日市市宮島町967　Tel:0829-44-0118　Fax:0829-44-2881

修学旅行メニュー　朝食成分表

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	大豆	牛	豚	鶏	りんご	貝		
				●			●						オムレツ	液卵、油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）、でん粉発酵調味料、食用卵殻粉、植物油脂、トレハロース、加工でん粉　※アレルゲン（卵、大豆）
		●		●	●		●		●				ロースハム	豚ロース肉（輸入）、大豆たん白、糖類（水あめ、砂糖）、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物、卵たん白、ポークコラーゲン、乳たん白、しょう油/加工でん粉、調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、ｐｈ調整剤、カゼインＮａ、酸化防止剤（ビタミンＣ）、くん液、発色剤（亜硝酸Ｎａ）、着色料（ラック、カラメル）、甘味料（カンゾウ抽出物）、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉含む）
													生野菜	キャベツ
													鮭塩焼	鮭、食塩
		●		●			●						マカロニサラダ	マカロニ（国内製造）、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、砂糖、調味料（還元水あめ、水あめ、食塩、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス）、食塩、醸造酢、香辛料／増粘剤（加工でん粉・キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香辛料抽出物、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
		●					●						ひじき煮	ひじき（中国産）、こんにゃく、合成調味液（米発酵調味料、しょうゆ（大豆・小麦含む）、砂糖、食塩）、とうもろこし、人参、あげ、かつお節エキス、食用大豆油／ソルビット、調味料（アミノ酸等）、水酸化Ｃａ（こんにゃく用凝固剤）、豆腐用凝固剤
							●						冷奴	もめん豆腐（大豆（遺伝子組み換えでない）・凝固剤（塩化マグネシウム））、葱
		●					●						醤油	大豆、脱脂加工大豆、小麦、食塩、みりん、砂糖、アルコール
●		●			●		●		●				味付のり	乾のり（国内産）、砂糖、醤油（本醸造）、蛋白加水分解物、食塩、えび、でんぷん分解物、発酵調味料、エキス（昆布、ポーク）、昆布、煮干、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草・ステビア）、香辛料抽出物、（一部に小麦・乳成分・えび・大豆・豚肉を含む）
		●					●						しそ昆布	昆布（北海道産）、たんぱく加水分解物、醤油、水飴、砂糖／ソルビット、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、香料、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸Ｋ）、増粘多糖類、（一部に小麦・大豆を含む）
		●					●						つぼ漬け	だいこん、漬け原材料（しょう油、食塩、たん白加水分解物）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、酸味料　、保存料（ソルビン酸Ｋ）、着色料（黄４、黄５）（一部に小麦・大豆を含む）
					●								チチヤスヨーグルト	乳（生乳）、乳製品、砂糖、寒天、香料、甘味料（ステビア）
													白御飯	米
		▲ 大麦			●		●						味噌汁	味噌（大豆（カナダ又はアメリカ）、米・食塩・大麦・カツオエキス／調味料（アミノ酸等）・酒精、出汁（煮干し・かつお節・しいたけ・昆布・調味料（アミノ酸等）・　食塩（国内製造）・砂糖類（乳糖・砂糖）・風味原料（かつお節粉末・かつおエキス）・酵母エキス／調味料（アミノ酸等・一部に乳製品を含む）
		●											具	巻麩（小麦粉・グルテン）、わかめ、青葱

宮島シーサイドホテル　〒739-0501広島県廿日市市宮島町967　Tel:0829-44-0118　Fax:0829-44-2881