

7大アレルギー対応 修学旅行お献立(小学生)

【ご夕食】

- ◎切り干し大根
- ◎チキンステーキ 白身魚塩焼
- 豚バラ炒め
- 野菜サラダ(キャベツ・レタス・トマト)
- ドレッシング(おろし醤油)
- ◎豚すき焼 キャベツ もやし
- ◎島原名物 具雑煮
- ◎白御飯
- ◎胡瓜漬
- ◎寒ざらし

【ご朝食】

- ◎ブロッコリー 胡麻和え
- ◎ひじき煮
- ◎鶏ささ身 豚ロースト 塩サバ
- ◎野菜サラダ(キャベツ・レタス・トマト)
- ドレッシング(おろし醤油)
- ◎白ご飯
- ◎味付海苔
- ◎味噌汁(若布・豆腐)

※季節により内容が変更になる場合がございます。

《7 大アレルギー対応成分表-小学生-》

【夕食】

切り干し大根：大根・人参・醤油・味醂・砂糖・鰹節・酒

チキンステーキ：鶏肉・醤油・砂糖・味醂・酒

白身魚塩焼：白身魚・塩

豚バラ炒め：豚肉・塩・胡椒・酒・砂糖

野菜サラダ：キャベツ・レタス・トマト

ドレッシング(おろし醤油)：醤油(国内製造)(醤油・生醤油)・大根加工品(大根・醸造酢)
ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・大根・食塩、かつお節エキス
こんぶエキス・しいたけエキス、ゆず果汁・調味料(アミノ酸等)
増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム) (一部に小麦・大豆を含む)

豚すき焼：豚肉・キャベツ・もやし・酒・味醂・砂糖・濃口醤油

具雑煮：鶏肉・豚肉・餅・椎茸・大根・人参・白菜・水菜・牛蒡

胡瓜漬：胡瓜・生姜・胡麻・塩・砂糖・ソルビン酸・着色料(黄4・青1)

寒ざらし：白玉粉・砂糖

【朝食】

ブロッコリー胡麻和え：ブロッコリー・胡麻・醤油・砂糖

ひじき煮：ひじき・人参・筍・油揚げ・砂糖・醤油・米発酵調味料・菜種油・鰹節出汁
昆布出汁・米油・調味料(アミノ酸等)・ビタミンC・凝固剤
(原材料の一部に小麦を含む)

鶏ささ身：鶏肉・塩

豚ロースト：豚肉・塩・胡椒

塩サバ：鯖・塩

野菜サラダ：キャベツ・レタス・ミニトマト

ドレッシング(おろし醤油)：醤油(国内製造)(醤油・生醤油)・大根加工品(大根・醸造酢)
ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・大根・食塩、かつお節エキス
こんぶエキス・しいたけエキス、ゆず果汁・調味料(アミノ酸等)
増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム) (一部に小麦・大豆を含む)

味付海苔：乾海苔・調味液(砂糖・醤油・塩・本味醂・削り節(そうだ鰹・サバ・昆布))

味噌汁(若布・豆腐)：大豆・米・大麦・食塩・アミノ酸・甘味料・酒精・ビタミン B2
若布・大豆

薄口醤油：アミノ酸液・食塩・糖類・脱脂加工大豆・小麦調味料 (アミノ酸等)
甘味料 (サッカリンNa・日草)・保存料 (パラオキシ安息香酸)

濃口醤油：アミノ酸液・脱脂加工大豆・小麦・食塩・ぶどう糖・果糖液糖・カラメル色素
調味料 (アミノ酸等)・甘味料 (甘草・ステビア)・保存料 (パラオキシ安息香酸)

味醂：もち米・米麴・醸造アルコール・糖類