

7大アレルギー対応修学旅行お献立(中高生)

【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)
- ◎牛すき焼 キャベツ もやし
- ◎茄子揚げ出し
- ◎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 納豆
- ◎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-中高生-》

【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)

牛すき焼：牛肉・キャベツ・もやし・酒・味醂・砂糖・濃口醤油

茄子揚げ出し：茄子・油・醤油・砂糖・味醂

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))

納豆：大豆(アメリカ又はカナダ)・納豆菌 [添付たれ]水あめ混合異性化液糖・醤油・還元水あめ
食塩・かつおエキス・砂糖・こんぶエキス・発酵調味料・アミノ酸・酸味料
[添付からし]からし・醸造酢・食塩・酒精・着色料(ウコン)・増粘多糖類・香料・香辛料

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