

修学旅行お献立(小学生)

【ご夕食】

- ◎海老マヨ
- ◎骨付きチキン ミニオムレツ
豚串揚 白身魚串揚
- 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】

- ◎ブロッコリーマヨ和え
- ◎中華春雨
- ◎玉子焼 ウインナー 塩サバ
- ◎野菜サラダ(キャベツ・レタス・トマト・ロースハム)
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。

《成分表-小学生-》

【夕食】

海老マヨ：海老・塩・衣(小麦粉・でん粉・卵白・小麦たん白)・パーム油・加工でん粉
膨張剤・乳化剤・アミノ酸
食用植物油脂・卵黄・酢・香辛料・砂糖

骨付きチキン：鶏肉・塩・たん白・香辛料・にんにく・でん粉・醤油・酵母エキス
小麦粉・砂糖・パン粉・ベーキングパウダー・アミノ酸

ミニオムレツ：鶏卵・植物油脂・水あめ・バター・砂糖・塩・チキンエキス
香辛料・加工でん粉・クエン酸・アミノ酸・着色料

豚串揚：豚肉・玉葱・コーンスターチ・パン粉・小麦粉・でん粉・塩・胡椒
アミノ酸・乳化剤 (一部に小麦・豚肉・大豆を含む)

白身魚串揚：アンコウ・小麦粉・小麦でん粉・食塩・天然酵母・砂糖・アミノ酸・乳化剤

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・餅・椎茸・大根・人参・白菜・水菜・牛蒡

蒲鉾：魚肉・卵・砂糖・塩・でん粉・アミノ酸・ソルビン酸・甘味料・ブドウ糖
着色料 (赤 103・赤 106)

竹輪：魚肉・でん粉・塩・卵白・ぶどう糖・菜種油・アミノ酸・ソルビン酸

肉団子：鶏肉・卵白粉・玉葱・牛脂・豚脂・大豆たん白・食塩・砂糖
(小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

厚焼玉子：鶏卵・砂糖・油・でん粉・醤油・塩・ソルビトール・アミノ酸・増粘済
カロチド色素 (一部に小麦・大豆を含む)

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】

ブロッコリーマヨネーズ和え：ブロッコリー・塩・胡椒・砂糖

植物油脂・卵黄・酢・食塩・香辛料・アミノ酸

中華春雨：春雨・醤油・砂糖・人参・山くらげ・赤ピーマン・干しきくらげ

ラー油・酢・食塩・アミノ酸・ビタミンC (小麦・大豆・胡麻・豚肉・鶏肉を含む)

玉子焼：鶏卵・砂糖・小麦でん粉・醤油・塩・菜種油・とうもろこし油・加工でん粉

カゼインNa・甘味料(ソルビトール)・アミノ酸・キサンタンガム

アロチノイド色素 (卵・小麦・大豆を含む)

ウインナー：豚肉・食塩・香辛料・豚脂肪・でん粉・砂糖・ぶどう糖・アミノ酸

ポリリン酸Na・カゼインNa・酸化防止剤・グリシン・発色剤

(乳成分・豚肉・牛肉を含む)

塩サバ：鯖・塩

野菜サラダ：キャベツ・レタス・ミニトマト

ロースハム：豚肉・水あめ・砂糖・食別性たん白・塩・卵たん白・乳たん白・加工でん粉

カゼインNa・リン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)・クチナシ色素・発色剤

香辛料

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