

## 夕食メニュー【 松 】 原材料

\*ハンバーグ陶板焼 : 鶏肉 (国産)、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、  
乳等を主要原料とする食品 (チーズ、動物油脂、その他)  
つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、醤油、食塩、  
砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、香辛料、植物油脂、  
加工デンプン、安定剤(アミノ酸)、キシロース、リン酸塩(Na、K)  
乳化剤、着色料(カラメル、カロテノイド)pH調整剤、香料  
(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

ハンバーグソース : 砂糖、みかんパルプ、りんごピューレ、醸造酒、トマトペースト、ローストオニオン、食塩、ビーフエキス調味料(小麦・大豆・豚肉を含む)、  
ワイン、たん白加水分解物(大豆を含む)、ビーフオイル、小麦粉、パイ  
ンアップルシラップ漬け、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、  
増粘剤(タマリンドシードガム)、乳化剤、香辛料抽出物

陶板焼きの具材 . . . . . 人参、玉葱、榎木、青唐、サラダ油、

\* 海老フライ : 衣(パン粉、小麦粉、食塩、植物油脂、小麦たん白)、えび(バナメイ)、  
食塩/加工デンプン、焼成 Ca、調味料(アミノ酸)、膨張剤、香辛料抽出物、pH調整剤

添え野菜 . . . . . レタス、キャベツ、ミニトマト

マヨネーズ : 食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵、大豆、りんごを含む)

ポテトサラダ . . . . . ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酒、食塩、乳たんぱく、チキンコンソメ)、人参、たまねぎ、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏卵・ゼラチンを含む)

\* ミニラーメン 麺 : 小麦粉、小麦たん白、卵白粉(卵を含む)

加工澱粉、かんすい、クチナシ色素

具材 . . . . . ベーコン : 豚バラ肉、糖類(紛あめ、ぶどう糖)、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油脂、乳たん白、香辛料/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤、(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素  
刻みねぎ、なると蒲鉾 : 魚肉、でん粉(馬鈴しょ)、食塩/調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア)、着色料(赤3)、酸味料

ラーメンスープ（醤油、食塩、動植物油脂、蓄肉エキス、野菜エキス、砂糖、動物油脂、香辛料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に小麦粉・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

\* えびグラタン : 生乳、えび、ナチュラルチーズ、ホワイトルウ（小麦粉、バター）、野菜（たまねぎ、とうもろこし）、マカロニ、砂糖、植物油脂、乾燥スープ（コンソメ）、食塩、香辛料/増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、セルロース、カラメル色素、（一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）

\* チーズボール : ドーナツミックス（小麦粉、砂糖、粉末チーズ、その他）チーズフィリング（植物油脂、クリームチーズ、カマンベールチーズ、その他）、全卵、マーガリン、水あめ/香料、増粘剤（グァー）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

\* 吸物 ・ 彩り麩（小麦粉、小麦グルテン）、三つ葉、しんじょう（イトヨリ、助宗タラ、ハモ）、でん粉（小麦・大豆を含む）、砂糖、食塩、ブドウ糖/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、乳化剤  
だし（さばのふし（国内製造）さばの煮干し）

\* 漬け物 2 種 ・ しその実：だいこん、きゅうり、しその実、しょうが、漬け原材料【アミノ酸液（大豆を含む）、食塩、とうがらし】/ソルビット、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、着色料、増粘剤、香料、甘味料  
・ さくら漬け：だいこん、しそ、漬け原材料【食塩】/調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、着色料、香料

\* ごはん : 米

\* フレックフリーカットバイクドチーズ ケーキ

卵白加工品、砂糖、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、全卵、加糖卵黄、でん粉、ワイン、水あめ、油脂加工品、レモン濃縮果汁、食塩/乳化剤、増粘剤（キサンタン）、酸味料、膨張剤、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

\* 果物 オレンジ

## 夕食メニュー【 竹 】 原材料

\*蟹グラタン : 牛乳、野菜(コーン、玉ねぎ)、マカロニ(乾燥マカロニ、食塩)、小麦粉、脱脂粉乳、マーガリン、紅ズワイガニ肉、チーズ、コンソメ、加糖脱脂粉乳、砂糖、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦・乳成分・かに・牛肉大豆を含む)

\*ミンチカツ : 鶏肉、牛肉、豚肉、粉末状大豆蛋白、玉ねぎ、豚油、パン粉、砂糖、赤ワイン、食塩、トマトケチャップ、肉エキス、香料、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状植物性たん白)、ノ加工でんぷん、乳化剤、調味料(アミノ酸)、着色料(アナトー、カラメル)、酸味料、甘味料、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

添え野菜・・・レタス、キャベツ、ミニトマト

マヨネーズ : 食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵、大豆、りんごを含む)

ポテトサラダ・・・ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酒、食塩、乳たんぱく、チキンコンソメ)、人参、たまねぎ、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏卵・ゼラチンを含む)

\* 寄せ鍋 : 白菜、えのき、有頭海老、蒲鉾【肉(イトヨリ、スケトウタラ、ハモ)、でん粉(小麦大豆を含む)、砂糖、食塩、ブドウ糖/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、乳化剤】、五目きんちゃく【にんじん、たけのこ、さやいんげん、油揚げ、鶏肉、豚脂、凍り豆腐、しょうゆ、かんぴょう、植物油脂、砂糖、きくらげ、でん粉、かつお節エキス調味料/豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)】、肉団子【鶏肉、粉状大豆たん白、たまねぎ、食塩/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na,K)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)】、だし(本醸造しょうゆ(国内製造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつおぶし、さばぶし、宗田かつおぶし、うるめぶし、むろあじぶし)、米発酵調味料、魚醬(魚介類)、こんぶエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・さば・大豆・魚醬(魚介類)を含む)

\* ロールキャベツ : 野菜(キャベツ、玉ねぎ)、豚肉、かんぴょう、ラード、パン粉、でん粉、ぶどう糖、食塩、粉末大豆たん白、こしょう/調味料(アミノ酸)、ピロ

リン酸ナトリウム（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む）

トマトケチャップ：トマト、糖類（砂糖・ブドウ糖果糖液糖・ブドウ糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

\* はるさめサラダ：はるさめ、胡瓜、錦糸卵、ロースハム【豚ロース肉、還元水あめ、卵たん白、大豆たん白、食塩、たん白加水分解物、乳たん白、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）、香辛料抽出物、水】

味付け・・・酢、砂糖、薄口しょうゆ、マヨネーズ（上記と同じもの）

\* お吸物・彩り麩（小麦粉、小麦グルテン）、三つ葉、しんじょう（イトヨリ、助宗タラ、ハモ）、でん粉（小麦・大豆を含む）、砂糖、食塩、ブドウ糖/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、乳化剤  
だし（さばのふし（国内製造）さばの煮干し）

\* 漬け物 2種・しその実：だいこん、きゅうり、しその実、しょうが、漬け原材料【アミノ酸液（大豆を含む）、食塩、とうがらし】/ソルビット、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、着色料、増粘剤、香料、甘味料  
さくら漬け：だいこん、しそ、漬け原材料【食塩】/調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、着色料、香料

\* ごはん：お米

\* フレックフリーカットベイクドチーズ ケーキ

卵白加工品、砂糖、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、全卵、加糖卵黄、でん粉、ワイン、水あめ、油脂加工品、レモン濃縮果汁、食塩/乳化剤、増粘剤（キサンタン）、酸味料、膨張剤、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

\* 果物 オレンジ

## 夕食メニュー 【 梅 】 原材料

- \* 豚ロース陶板 具材・・・豚肉、玉葱、サラダ油  
たれ・・・しょうゆ、アミノ酸液、糖類（砂糖、水あめ）、りんご、みそ、トマト、  
醗酵調味料、ごま油、にんにく、しょうが、白ごま、香辛料、野菜エキ  
ス/増粘剤（加工デンプン）、（一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む）
- \* ミニうどん うどん :小麦粉、食塩/加工デンプン、pH調整剤、（一部に小麦を含む）、  
刻みねぎ、天かす：麦粉、植物油、食塩/調味料（アミノ酸等）  
蒲鉾：肉（イトヨリ、スケトウタラ、ハモ）、でん粉（小麦大豆を含む）、砂糖、  
食塩、ブドウ糖/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、乳化剤  
だし（本醸造しょうゆ（国内製造）、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし（かつおぶし、  
さばぶし、宗田かつおぶし、うるめぶし、むろあじぶし）、米発酵調味料、魚醤（魚  
介類）、こんぶエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、  
酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、アルコール、増粘剤（キサンタン）、  
（一部に小麦・さば・大豆・魚醤（魚介類）を含む）
- \* 白身フライ :衣（パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、食塩）、ホキ、食塩、清酒/  
調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、（一部に小麦・大豆を含む）  
添え野菜・・・レタス、キャベツ、ミニトマト  
マヨネーズ 食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸）香辛料抽出物、  
（一部に卵、大豆、りんごを含む）  
ポテトサラダ・・・ばれいしょ、ドレッシング（食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏  
卵、醸造酒、食塩、乳たんぱく、チキンコンソメ）、にんじん、たまねぎ、香辛料/  
調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成  
分・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）
- \* ミートボール :豚肉、鶏肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、粉末状植物性たん白）、粒状植物性たん白、  
豚脂、砂糖、醤油、食塩、チキンバイオン、香辛料、かつお風味調味料、揚げ油（大  
豆油）/加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、香料、ソース（還元水あめ、しょうゆ、  
醸造酢、砂糖、チキンバイオン/増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、カラメル  
色素、調味料（アミノ酸等）、香料）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含  
む）
- \* 茶碗蒸し :玉子、だし（さばのふし（国内製造）さばの煮干し、醤油、食塩、かつお削り節、砂  
糖、発酵調味料/調味料（アミノ酸等）、一部に小麦・大豆を含む）

具材・・・鶏肉、焼きあなご、三つ葉、

花麩（小麦粉、小麦グルテン着色料、膨張剤、酸化防止剤）、

なると（魚肉、でん粉、（馬鈴薯）、食塩/調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、保存料（ソルビン酸）、甘味料、着色料、酸味料）

\* 吸物

・彩り麩（小麦粉、小麦グルテン）、三つ葉、しんじょう（イトヨリ、助宗タラ、ハモ）、でん粉（小麦・大豆を含む）、砂糖、食塩、ブドウ糖/調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、乳化剤  
だし（さばのふし（国内製造）さばの煮干し）

\* 漬け物 2 種

・しその実：だいこん、きゅうり、しその実、しょうが、漬け原材料【アミノ酸液（大豆を含む）、食塩、とうがらし】/ソルビット、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、着色料、増粘剤、香料、甘味料  
・さくら漬け：だいこん、しそ、漬け原材料【食塩】/調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、着色料、香料

\* ごはん

・米

\* フレックフリーカットベイクドチーズ ケーキ

卵白加工品、砂糖、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、全卵、加糖卵黄、でん粉、ワイン、水あめ、油脂加工品、レモン濃縮果汁、食塩/乳化剤、増粘剤（キサンタン）、酸味料、膨張剤、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

\* 果物 オレンジ

## 朝食メニュー【和】 原材料

- \* ハムサラダ  
    ローズハム : キャベツ、レタス、ミニトマト  
                  : 豚ロース肉、還元水あめ、卵たん白、大豆たん白、食塩、たん白加水分解物、乳たん白、リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、着色料 (コチニール)、香辛料抽出物、水
- \* マヨネーズ : 食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料/調味料 (アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵、大豆、りんごを含む)
- \* 野菜豆煮 : 大豆、砂糖、こんにゃく、人参、たけのこ、昆布、しょうゆ (小麦を含む)、しいたけ、食塩、かつお節エキス (さばを含む) / ソルビット、調味料 (アミノ酸等)、乳酸Ca、保存料 (ソルビン酸K)、水酸化Ca
- \* 味付け海苔 : 乾のり、砂糖、醤油 (本醸造) (大豆・小麦を含む)、発酵調味料、食塩、水あめ、味醂、えび、エキス (かつお、ポーク)、酵母エキス、昆布 / 調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (甘草)、香辛料抽出物 (一部に小麦、えび、大豆、豚肉を含む)
- \* 味噌汁 : 乾若芽、三つ葉、かたくちいわし、煮干しいわし粉末、食塩米味噌 (大豆、米、食塩 / 酒精)
- \* 塩鮭焼き : さけ、食塩、食用油脂 添え野菜・・・パセリ
- \* 漬け物2種  
    刻みたくあん : 大根、漬け原材料【食塩、しょうゆ】酸味料、調味料 (アミノ酸)、保存料 (ソルビン酸K)、甘味料 (サッカリンNa)、着色料、香料 (一部に小麦・大豆を含む)  
    梅干し : うめ、しそ、かつお節、漬け原材料【食塩、還元水あめ、醸造酒、アミノ酸液、かつおエキス、昆布エキス、発酵調味料】 / 酒精、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、香料、甘味料 (ステビア)、ビタミンB1、着色料
- \* ヤクルト : ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、香料
- \* しそわかめの佃煮 : 茎わかめ (国産)、醤油 (大豆・小麦を含む)、砂糖、水あめ、塩漬けしその実、醸造酢、たん白加水分解物、食塩 / 調味料 (アミノ酸等) 保存料 (ソルビン酸K)、しそ香料、ミョウバン、着色料 (黄4.青1) 甘味料 (ステビア)
- \* ごはん : 米

## 朝食メニュー【洋】原材料

### \* パン2種類

- ・ロールパン：小麦粉、砂糖、ショートニング<sup>®</sup>、植物油、卵、脱脂粉乳、イースト、食塩、乳化剤、イーストフード<sup>®</sup>、酸化防止剤(V.E)、V.C、  
(原材料の一部に大豆を含む)
- ・クロワッサン：小麦粉、マーガリン、卵、砂糖、ショートニング<sup>®</sup>、イースト、乳酸菌飲料、食塩、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(アト-、カテン)、V.C、  
大豆多糖類、(原材料の一部に乳、大豆を含む)

### \* いちごジャム&マーガリン

- ・いちごジャム：砂糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
- ・マーガリン：食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳、乳化剤、香料、カロチノイド色素、(原材料の一部に乳成分・大豆を含む)

### \* ヨーグルト(ヤクルト・ソフール)

：脱脂粉乳、クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天/香料

### \* コーヒー牛乳(中高生)

：砂糖、脱脂粉乳、コーヒー、全粉乳、カラメル色素、香料、乳化剤

### \* オレンジジュース(小学生)

\* : オレンジ/香料

### \* ス克蘭ブルエッグ・ウィンナー・キャベツ・トマト：

卵、たまねぎ、サラダ油

ウィンナー：豚肉(輸入)、豚脂肪、ゼラチン、結着材料(澱粉)、大豆蛋白)、  
食塩、蛋白加水分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、  
リン酸(Na)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、  
酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

### \* ポタージュースープ

：スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳等、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)  
トッピング：クルトン、きざみパセリ

## 2泊される学校様へ

### 【夕食】

滞在2日目の夕食は漬け物2種の内容が変更になります。

#### \*漬け物2種(2泊目)

しば漬け：きゅうり、なす、こんぶ、しょうが、みょうが、しそ、漬け原材料【砂糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)、アミノ酸液、梅酢、食塩、しょうゆ、発酵調味料、たんぱく加水分解物】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料、甘味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

きゅうり：きゅうり、しょうが、漬け材料【食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ごま、とうがらし】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料、(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料

また、ベイクドチーズケーキから抹茶ケーキに、オレンジからりんごに変わります。

#### \*フレックフリーカット抹茶ケーキ(2泊目)

全卵、かご豆マーガリン、砂糖、小麦粉、水あめ、チョコレート、抹茶、油脂加工品、乳化剤、膨張剤、香料、(その他乳成分、大豆由来原材料を含む)

#### \*果物 りんご(2泊目)

夕食メニュー 【 牛すき焼き 】 原材料

- \* 白菜 青ねぎ えのき 笹がき人参 玉葱
- 生椎茸 ささがき牛蒡 焼き豆腐 糸こんにゃく
- \* 牛肉 180グラム 砂糖 醤油 日本酒少々
- \* 生卵
- \* 漬け物 刻みたくあん 他 食塩 アミノ酸 甘草 ソルビ酸 着色料
  
- \* フレックフリーカットペイクドチーズ ケーキ
- 卵白加工品、砂糖、ナチュラルチーズ、乳等を主要原料とする食品、
- 小麦粉、全卵、加糖卵黄、でん粉、ワイン、水あめ、
- 油脂加工品、レモン濃縮果汁、食塩/ 乳化剤、
- 増粘剤(キサンタン)、酸味料、膨張剤、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、
- (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
  
- \* ごはん
  
- \* 果物 オレンジ