

修学旅行用お食事メニュー ～中学生・高校生～

(2020年6月改正)

《ご夕食》

冷製カボチャスープ

チキングラタン

野菜サラダ

マカロニサラダ

白身魚のフライ

海老みじん粉揚げ

鶏の唐揚げ

ケチャップスパゲティ

ライス

ビーフステーキ

オレンジジュース

ピーチゼリー

《ご朝食》

鮭の塩焼き

オムレツ

野菜サラダ

あさりの味噌汁

味付け海苔

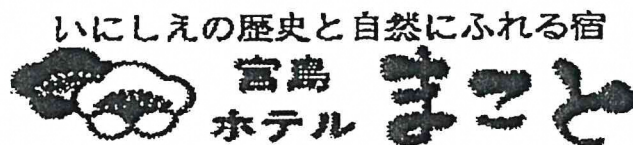
ふりかけ

ご飯

漬物

ヨーグルト

※料理は夕食・朝食ともに個人盛りです。



〒739-0518 広島県廿日市市宮島町755
TEL 0829-44-0070 FAX 0829-44-0016

《ご夕食》

2020年6月改正

冷製カポチャスープ	野菜(かぼちゃ、スイートコーン)、食用油脂、小麦粉、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、乳製品、食塩、でん粉分解物、ソテーオニオン、ポークエキス、チキンエキス、かぼちゃパウダー、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、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)
チキングラタン	鶏肉、ソテードオニオン【たまねぎ、大豆油】、マカロニ、ブロッコリー、ナチュラルチーズ グラタンソース【牛乳、たまねぎ、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、ブイヨン(鶏がら、たまねぎ、にんじん、セロリ、香辛料)、マッシュルーム、マーガリン、ナチュラルチーズ、食塩、大豆油、チキンエキス、香辛料、たん白加水分解物/増粘剤(加工デンプン)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、酸味料、(その他大豆由来原材料を含む)】 ホワイトソース【植物油脂クリーム、小麦粉、牛脂豚脂混合油、玉ねぎ、でんぷん、食塩、チーズ、バター、砂糖、香辛料/調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)】
野菜サラダ	キャベツ、人参、水菜、紫キャベツ、パプリカ、トマト、レタス、パセリ
ドレッシング (野菜サラダにかけて出します)	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつおだし、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液(大豆を含む)、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤(大豆を含む)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)/増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)
マカロニサラダ	マカロニ、ソース【野菜(ひらたけ、たけのこ、なめこ、わらび)、しょう油、しょうがペースト、食塩、砂糖、酵母エキス、乾しいたけ、かつおだし、みりん風発酵調味料、ガーリックエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、シリコン、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)】、だし【昆布、かつお節】
白身魚のフライ	プタスダラ、食塩、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、食塩)/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦を含む)
お好みソース (白身魚のフライにかけて出します)	野菜・果実(トマト、デーツ、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、アミノ酸液、食塩、酒精、醤油、香辛料、オイスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む)
海老みじん粉揚げ	海老、みじん粉【でん粉、着色料(赤色3号)】、小麦粉
鶏の唐揚げ	鶏もも肉、片栗粉、小麦粉、卵、胡麻油、酒、生姜、薄口醤油(小麦・大豆を含む)、豆板醤(※豆板醤【唐がらし、そら豆、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)】)
ケチャップスパゲティ	スパゲティ、ソース【ケチャップ、お好みソース、塩、コショウ、大豆白絞油】 (※お好みソースは白身魚のフライにかけて出すものと同じです)
ライス	米
ビーフステーキ	牛サーロイン、植物油、塩、胡椒
ステーキソース	酢、濃口醤油、サラダ油、玉葱、レモン汁、ニンニク
ステーキ付合せ	絹サヤ【絹サヤエンドウ、塩】 カットポテト【じゃがいも、植物油脂(ひまわり油)、食塩、ぶどう糖(小麦を含む)/ピロリン酸Na】 とうもろこし【とうもろこし、塩】 人参グラッセ【人参、砂糖、チキンコンソメ(乳糖、食塩、鶏肉、酵母エキス調味料、食用加工油脂、チキンエキス、チキンファット、たまねぎ、粉末しょうゆ、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)】
オレンジジュース	オレンジ/香料 《濃縮還元》
ピーチゼリー	糖類(砂糖、ぶどう糖)、粉飴、こんにゃく粉、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、紫コーン色素、アナトー色素
フルーツカクテル (ゼリーにのせて出します)	果実(黄もも、洋なし、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ)、砂糖/酸味料、着色料(赤色3号)

《ご朝食》

2020年6月改正

鮭の塩焼き	サーモントラウト、食塩／酸化防止剤(V. C、チャ抽出物)
オムレツ	鶏卵、卵白、粒状植物性たん白、たまねぎ、しょうゆ、粉末鶏卵、ソテーオニオンペースト、砂糖、ラード、食塩、しょうが、香辛料、植物油脂／加工でん粉、クエン酸、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
ケチャップ (オムレツにかけて出します)	トマト、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料／増粘剤(タマリンドシードガム)
野菜サラダ	レタス、ロースハム【豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白加水分解物、調味エキス／カゼインNa、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)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)】
ドレッシング (野菜サラダにかけて出します)	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつおだし、乾燥たまねぎ、すりおろしにんじん、アミノ酸液(大豆を含む)、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤(大豆を含む)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(小麦・大豆を含む)／増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)
あさりの味噌汁	あさり、若芽、ねぎ、味噌【大麦、大豆、食塩】 だし【さば、うるめ、いわし、かたくちいわしの煮干、こんぶ】
味付け海苔	乾のり、昆布、米発酵調味料(水あめ、アルコール、その他)、風味調味料(エビエキス、酵母エキス、その他)、砂糖、食塩、増粘剤(デキストリン)、粉末魚醤、唐辛子／調味料(アミノ酸等)、グリシン、甘味料(カンゾウ)、pH調整剤、香辛料抽出物、(一部にえびを含む)
ふりかけ	ごま、乳糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、でん粉、鰹粉末、小麦胚芽、エキス(豚、鶏、煮干)、のり、乳清Ca、蛋白加水分解物(大豆を含む)、小麦蛋白、デキストリン、アーモンド／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、卵殻Ca、増粘剤(タマリンドガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
ご飯	米
漬物(小梅漬)	小梅、漬け原材料(食塩、醸造酢)／酸味料、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102)、ビタミンB1、甘味料(アセスルファムカリウム)、香料
漬物(たくあん)	大根、漬け原材料(食塩、ぬか類)／調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4)、(一部に小麦を含む)
ヨーグルト	生乳、砂糖、脱脂粉乳、クリーム、食物繊維(難消化性デキストリン)、寒天／香料

宮島ホテルまこと
TEL:0829-44-0070
FAX:0829-44-0016

食物アレルギー調査表

2020年8月改正

宿泊日	年 月 日() ~ 月 日()		
学校名		学年・組	年 組
(フリガナ) 氏名		性別	男性・女性

以下の食材について、該当する箇所に○をつけてください。

食材	アレルギー	除去	左の項目で「除去要」の場合、その食材そのものを含むメニューは変更します。 (例:卵について「除去要」の場合、オムレツは変更します) その他アレルギー詳細について、以下の該当する項目の□にチェックを入れてください。
卵	・有 ・無	・要 ・不要	・つなぎとして含まれる卵 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・卵たん白 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・卵殻Ca <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ※生卵や半熟卵、およびマヨネーズやタルタルソースは使用していません。
乳成分	・有 ・無	・要 ・不要	・乳たん白 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・カゼインNa <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・乳糖 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ※牛乳は生の状態では使用していません。
エビ	・有 ・無	・要 ・不要	・エキスとして含まれるエビの成分 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG
カニ	・有 ・無		※カニそのものは使用していませんが、朝食の味噌汁のあさに小さなカニが紛れていることがあります。そのカニはOKですか？ <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG
小麦	・有 ・無	・要 ・不要	・醤油 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・味噌(大麦含む) <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・「一部に小麦を含む」と記載されているもの <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・麦茶(大麦含む) <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ※可能であれば成分表の食べられない成分に印をつけたものを添付してください。
ナッツ類 (アーモンド)	・有 ・無	・要 ・不要	※メニューに含まれるナッツ類はアーモンドのみです。 その他のナッツ類は使用していません。
ゴマ	・有 ・無		※ゴマを含むドレッシングをサラダにかけた状態でご用意しているため、 ゴマアレルギー「有」の場合は除去対応をさせていただきます。
桃	・有 ・無	・要 ・不要	・エキスとしてソース類に含まれる桃の成分 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG ・香料(夕食のゼリーに使用) <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG
魚	・有 ・無	・要 ・不要	・青魚 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG (※ダシはOKですか？ ⇒ OK・NG) ・青魚以外の魚 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG (※ダシはOKですか？ ⇒ OK・NG)
貝類	・有 ・無	・要 ・不要	・エキスとしてソース類に含まれる貝類の成分 <input type="checkbox"/> OK / <input type="checkbox"/> NG

★その他、上記以外で除去が必要な食材がある場合、以下にご記入ください。

(可能であればアレルギーの程度もあわせてご記入ください)

※なお、特定原材料のうち「そば・落花生」は使用していません。(そば枕もありません)

(例)オレンジ(エキスも不可)、大豆(大豆そのもの、豆乳、豆腐は不可。調味料はOK)