

修学旅行 お食事メニュー【参考】

2021.12

		ハム 厚焼玉子 マス塩焼き 味のり ヤクルト ちくわの隣邊揚げ みそ汁	バターロール ハッシュドポテト 玉子サラダ ポークウインナー バナナ ヨーグルト アップルジュース
朝	屋	中華丼 ぶどうジュース	牛丼 みそ汁 オレンジゼリー
	夕	グリルチキン ラビオリ ジャーマンポテト ローストポーク 野沢菜漬 中華スープ オレンジ シュークリーム	ヒレカツ かぼちゃグラタン 鴨のスマート 小松菜ナムル 肉じゃが なめこ汁 ピーチスライス

菅平高原プラザホテル

修学旅行お食事メニュー【成分表】

		2021.12
中華丼 昼食	<p>中華丼 : キヤベツ、たまねぎ、白菜、タケノコ、豚肉、人参、いんげん、キクラゲ、しょウガ、 植物油脂、しょうゆ、砂糖、食塩、ぶどう糖、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、 (原材料の一部に小麦・大豆・ゼラチン・ごまを含む)</p> <p>ぶどうジュース : ぶどう、香料</p>	

菅平高原プラザホテル

修学旅行の食事メモ一〔成分表〕

2021.12

修学旅行お食事メニュー【成分表】

2021.12

	<p>ハム : 豚ロース肉、水あめ、砂糖、大豆たん白、食塩、卵たん白、牛乳、乳加工でん粉・増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ビタミンC、(ん液、発光剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料、(原材料の一部にゼラチンを含む)</p> <p>厚焼玉子 : 鶏卵、水、砂糖、食酢、発酵調味料、しょうゆ、食塩、かつおだし、植物油脂、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、乳酸</p> <p>マス塩焼き : マス(さけ)、食塩、植物油脂(大豆を含む)</p> <p>味のり : 乾のり、砂糖、しょうゆ、水あめ、醸造調味料、食塩、エキス(鲣節・海老・昆布・昆布・魚介)、削り節、調味料(アミノ酸等)、香辛料 (原材料の一部に小麦・大豆・えひびを含む)</p> <p>朝食 ヤクルト : 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、乳製品、香料</p> <p>ちくわ磯辺揚げ : 魚肉すり身(たら・ぐち)、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、調味料(アミノ酸等)、キシロース、小麦粉、膨張剤、着色料 アオサ、揚げ油(大豆油)</p> <p>みそ汁 : 大豆、米、塩、酒精、だし(調味料(アミノ酸等)・食塩・グラニュー糖・ぶどう糖・かつおぶし粉末・こしょう)</p> <p>付け合わせ : キャベツ、バセリ、トマト、ドレッシング(植物油脂、しょうゆ、醸造酢、ごま、砂糖、食塩、卵黄、じいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、甘味料、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む))</p>
--	--

菅平高原プラザホテル
TEL 0268-74-2345
FAX 0268-74-2346

*厨房内は、同じ調理器具を使用しております。
*アレルギー反応が特に敏感な方の場合には、予めご連絡ください。

修学旅行お食事メニュー【成分表】

2021.12

昼食	<p>牛丼：牛肉、たまねぎ、しょうゆ、清酒、みりん、砂糖、調味料、かつおだし、カラメル色素（小麦・大豆・さばを含む） パスタ（小麦・デュラムセモリナ）</p> <p>みそ汁：大豆、米、塩、酒精、だし（調味料（アミノ酸等）・食塩・グラニニュー糖・ぶどう糖・かつおぶし粉末・こしょう）</p> <p>オレンジゼリー：ぶどう糖果液糖、オレンジ果汁、温州みかん果汁、りんご果汁、食塩、増粘多糖類、酸味料、香料、カラメル色素</p>
昼食	<p>カレーライス：小麦粉、牛脂、カレー粉、食塩、砂糖、小麦粉ルウ、ぶどう糖、カラメル、グルタミン酸ナトリウム、リンゴ酸、デキストリン、オニオンパウダー、トマトパウダー、チーズ、はちみつ、全粉乳、酵母エキス、ココア、酵母エキス、ごまペースト、りんごペースト、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘粉、乳化剤、酸味料、香料、植物油脂、でん粉、マッシュルームブイヨン、セロリ、醤油、白菜エキス、バブリカ色素、（一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む）</p> <p>プリン：ぶどう糖果液糖、乳製品、植物油脂、コーンスターク、水あめ、卵黄、カラメルシロップ、食塩、ゼラチン、寒天、増粘多糖類、着色料、香料、乳化剤、PH調整剤</p>

宮平高原プラザホテル
TEL 0268-74-2345
FAX 0268-74-2346

*厨房内には、同じ調理器具を使用しております。
*アレルギー反応が特に敏感な方の場合は、予めご連絡ください。

修学旅行お食事メニュー【成分表】

2021.12

	<p>ヒレカツ：豚肉、パン粉、小麦粉、食塩、食用油脂、香辛料、大豆精錬、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、カラチノイド色素、乳化剤 中濃ソース(トマト・ブルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醤油酢、砂糖、バター、たまねぎ、醤油、ぶどう糖果糖液糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料</p> <p>かほちやグラタン：牛乳、かぼちゃ、プロセスチーズ、マカロニ、小麦粉、植物油脂、バター、たまねぎ、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料、乳化剤、セルロース、増粘剤、(乳成分・小麦・大豆を含む)</p> <p>鰯のスマーフ：合鴨ロース、ぶどう糖、食塩、砂糖、大豆蛋白、こしょう、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、発色剤 大根つまみ、大葉、粒マスタード</p> <p>小松菜のナムル：小松菜、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ごま油、なたね油、砂糖、ごま、ガラスープ(鶏肉・豚肉を含む)、食塩、香辛料、 おろしにんにく、調味料(アミノ酸等)、醸味料</p> <p>肉じゃが：じゃがいも、たまねぎ、豚肉、にんじん、異性化液糖、しょうゆ(小麦を含む)、みりん、大豆油、砂糖、食塩、かつおエキス、昆布エキス、 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)</p> <p>なめこ汁：なめこ、ねぎ、みそ(大豆・米・塩・酒類)、だし(調味料(アミノ酸等)・食塩・グラニュー糖・ぶどう糖・かつおぶし粉末・こしょう)</p> <p>付け合わせ：キャベツ、パセリ、トマト、レモン、 ドレッシング(植物油脂・醤油酢・砂糖・チーズ・食塩・卵黄・ガーリックピューレ・香辛料・調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・ たらばく加水分解物・乳化剤・香料・バジリカ色素・くん液・(原材料の一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>ビーチスライス：養もも、糖類(砂糖、ぶどう糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)、酸味料</p>	<p>夕食</p>

菅平高原プラザホテル
TEL 0268-74-2345
FAX 0268-74-2346

*厨房内には、同じ調理器具を使用しております。
*アレルギー反応が特に敏感な方の場合には、予めご連絡ください。

修学旅行お食事メニュー【成分表】

2021.12

		<p>バターロール : 小麦粉、糖類、バター、卵、脱脂粉乳、パン酵母、植物油脂、食塩、発酵風味料、植物性たん白、乳化剤、加工でん粉、糊料(アルギン酸エスチル、キサンタン)</p> <p>ハッシュドボルト : じゃがいも、植物油脂、食塩、小麦粉、香料、ピロリン酸Na、ぶどう糖</p> <p>玉子サラダ : 鶏卵、半固体状ドレッシング、植物油脂、醸造酢、小麦粉、食塩、乳たん白、砂糖、デキストリン、ゼラチン、寒天、チキンエキス、酵母エキス、魚介エキス、増粘多糖類、でん粉、酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸)、カラチノイド色素、(原材料の一部に大豆を含む)</p> <p>ポークワインナー : 豚肉、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)</p> <p>ヨーダルト : 乳製品、砂糖、乳たんぱく質、ココナッツオイル、ゼラチン、甘味料(スクロース)</p> <p>付け合わせ : キャベツ、パセリ、トマト、バナナ、ドレッシング(植物油脂、しょうゆ、醸造酢、ごま、砂糖、食塩、卵黄、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、甘味料、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む))</p> <p>アップルジュース : りんご、香料</p>
--	--	--

音平高原プラザホテル
TEL 0268-74-2345
FAX 0268-74-2346

*厨房内は、同じ調理器具を使用しております。
*アレルギー反応が特に敏感な方の場合は、予めご連絡ください。