

修学旅行～食事内容詳細～

11月9日（月）＜夕食＞

【ハンバーグ】

食肉（牛肉、豚肉）、粒状植物性たん白、玉ネギ、つなぎ（パン粉、鶏卵）、オニオンソテー、糖類（ぶどう糖、砂糖）、牛乳、ビーフエキス、しょうゆ、食塩、ビーフオイル、発酵調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、しょうゆ加工品、酵母エキス、ポークブイヨン、ワイン、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、香料、ゲル化（増粘多糖類）、乳酸Ca、（一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む）

・デミソース

ルー、玉ネギ、トマトペースト、ビーフエキス、赤ワイン、チキンエキス、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦を含む）

・付け合せ

ポテト、ブロッコリー

【海老フライ】

・海老フライ

海老、小麦粉、パン酵母、ショートニング、食塩、全卵、PH調整剤、イーストフードVC（一部にエビ、卵、小麦を含む）

【鶏唐揚げ】

・鶏唐揚げ

鶏肉、しょうゆ、大豆たん白、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、卵白粉、ニンニク、衣（小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、大豆たん白、みりん、香辛料）ポリリン酸Na、パプリカ色素（一部に鶏肉、卵、小麦、大豆を含む）

・タルタルソース

食用植物油脂、ピクルス、卵、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、醸造酢、増粘剤、調味料（アミノ酸）、（加工でん粉、キサンタンガム）、香辛料抽出物（一部に卵、大豆を含む）

【コーンスープ】

スイートコーン、小麦、デキストリン、クリーミーパウダー、砂糖、でん粉、塩、乳糖、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（一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆を含む）

【サラダ】

ハンサムフリルレタス、胡瓜、トマト

・青しそドレッシング

砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）醤油（大豆、小麦）、醸造酢（国内製造）、食塩、こぶだし、かつお節エキス、塩蔵青しそ香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、（一部に小麦、大豆を含む）

【ライス】

米、水

【デザート】（フルーツ、イチゴケーキ）

・イチゴケーキ

卵、砂糖、小麦粉、牛乳、加糖いちごピューレ、還元水あめ、ショートニング、加工油脂、いちご加工品、加糖卵黄、洋酒、シロップ、マーガリン、コーンスターチ、レモン果汁、乳化剤、加工デンプン、膨張剤、香料、酸味料、着色料（紅麹、アントシアニン、赤102、赤2、カロテノイド）、PH調整剤、甘味料（スクラロース）、調味料（アミノ酸等）糊料（増粘多糖類）、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）

・ホイップクリーム

植物油脂、水飴、砂糖、脱脂粉乳、大豆蛋白、食塩、カゼインNa、乳化剤、増粘多糖類、安定剤（加工デンプン）、香料、メタリン酸Na、PH調整剤、カロチン色素、（一部に乳成分、大豆を含む）

・フルーツ（キウイ・オレンジ・葡萄又は苺）

【カルピス】

果糖ぶどう糖液糖、脱脂粉乳、乳酸菌/酸味料、香料、安定剤（大豆多糖類）