

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表

2022朝食【和食】

更新日

2022年4月

品名	食材名	原材料	特定原材料
焼肴	塩銀鮭	銀鮭(チリ産、養殖)、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(チャ抽出物)、(一部にさけを含む)	さけ
和え物	小松菜と油揚げの炊き合わせ	小松菜、油揚げ、風味調味料、植物油、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
焼き物	だし巻き玉子	鶏卵、豆乳、コーンスターチ、砂糖、食塩、発酵調味料、調味液(植物油脂、醸造酢、食塩)、もち粉、かつお節エキス、醸造酢、醤油、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	卵、小麦、大豆
	染めおろし	大根、みりん、濃口醤油、薄口醤油	小麦、大豆
煮物	筑前煮	れんこん、牛蒡、人参、里芋、鶏肉、タケノコ、醤油、砂糖、風味調味料、チキン風味/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・乳成分・鶏肉を含む)	小麦、乳成分、大豆、鶏肉
佃煮	のり佃煮	ひとえぐさ(国産)、醤油、水飴、芋づる、青菜、アミノ酸液、葉わさび、茎わさび、砂糖、あまのり、みりん、発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、たん白加水分解物/ソルビット、酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・りんご・ゼラチンを含む)	小麦、大豆、りんご、ゼラチン
温泉湯豆腐	豆腐	大豆、塩化マグネシウム(にがり)	大豆
	葱	葱	
	【季節麩】京生麩(青もみじ麩)	小麦グルテン、もち粉、着色料(黄4、青1)、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)】	小麦、大豆
	【季節麩】京生麩(赤もみじ麩)	小麦グルテン、もち粉、着色料(赤3、赤106、黄4、青1)、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)】	小麦、大豆
割り醤油		醤油、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)】、みりん	小麦、大豆
白ご飯		精白米	
味付海苔	味付のり	乾海苔、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、食塩、風味原料(昆布、海老、鯖)、水飴/調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア、アセスルファムK)、香辛料、乳化剤(レシチン)、(一部に小麦・えび・さば・大豆を含む)	小麦、えび、さば、大豆
味噌汁	若布	若布	
	葱	葱	
		味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、鰹・昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)】、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)】	大豆
<p>※ご飯のおかわりには、限りがございます。                  ※仕入れ・季節により仕入れ食材等変更の場合は都度ご連絡申し上げます。</p>			

特定原材料	
卵	だし巻き玉子
生卵	
乳成分	筑前煮
小麦	小松菜と油揚げの炊き合わせ、だし巻き玉子、染めおろし、筑前煮、のり佃煮、温泉湯豆腐(京生麩、割り醤油)、味付のり
そば	
落花生	
えび	味付のり
かに	

特定原材料に準ずるもの	
あわび	
いか	
いくら	
オレンジ	
キウイ	
牛肉	
くるみ	
ごま	
さけ	焼塩鮭
さば	味付のり
大豆	小松菜と油揚げの炊き合わせ、だし巻き玉子、染めおろし、筑前煮、のり佃煮、温泉湯豆腐(豆腐、京生麩、割り醤油)、味付のり、味噌汁
鶏肉	筑前煮
バナナ	
豚肉	
まつたけ	
もも	
やまいも	
りんご	のり佃煮
ゼラチン	のり佃煮
カシューナッツ	
アーモンド	

その他	
魚介類	焼塩鮭、風味調味料(小松菜と油揚げの炊き合わせ)、だし巻き玉子、風味調味料(筑前煮)、温泉湯豆腐(京生麩、割り醤油)、味付のり、味噌汁