

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用アレルギーメニュー/成分表

2024朝食【和食】

更新日

2024年4月

品名	食材名	原材料	特定原材料
小鍋	白菜	白菜	
	笹葱	笹葱	
	えのき茸	えのき茸	
	焼餅	餅	
たれ	ポン酢	そら豆醤油、米酢、みりん、本だし【食塩(国内製造、韓国製造)、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)】/調味料(アミノ酸等)	
玄米団子の餡かけ	玄米団子	玄米	
	餡かけ	そら豆醤油(そらまめ、食塩)、みりん、本だし【食塩(国内製造、韓国製造)、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)】、葛粉/調味料(アミノ酸等)	
白身魚塩焼き		白身魚、食塩	
なます		大根、人参、砂糖、米酢、食塩	
味噌汁	わかめ	わかめ	
	葱	葱	
	本だし	食塩(国内製造、韓国製造)、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)/調味料(アミノ酸等)	
	米味噌	米(国産米)、食塩	
焼きのり		海苔	
白ご飯		精白米	

※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。

特定原材料

卵	
乳成分	
小麦	
そば	
落花生	
くるみ	
えび	
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	
ごま	
さけ	
さば	
大豆	
鶏肉	
バナナ	
豚肉	
まつたけ	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	
カシューナッツ	
アーモンド	

その他

魚介類	小鍋用たれ(ポン酢)、玄米団子の餡かけ、白身魚塩焼き、味噌汁
-----	--------------------------------