

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
2025朝食【洋食】

更新日

2025年1月

品名	食材名	原材料	特定原材料
ホワイトシチュー	ホワイトシチューールウ	パーム油、米粉、ぶどう糖、コーンフラワー、砂糖、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、食塩、オニオンパウダー、ポテトフレーク、酵母エキス、香辛料	
	蒸し野菜	じゃがいも、人参、ブロッコリー	
サラダ	生野菜	グリーンリーフ、トマト	
ドレッシング	フレンチドレッシング	なたね油、砂糖、醸造酢(米酢)、食塩、澱粉(コーンスターチ)、増粘剤(加工澱粉)、酵母エキス、香辛料、たまねぎエキス	
和え物	オリーブオイル和え	水菜、海苔、オリーブオイル、食塩、胡椒	
ぶどうジュース		ぶどう果汁/香料	
パイナップル		パイナップル	
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	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	
マカダミアナッツ	
カシューナッツ	
アーモンド	

その他

魚介類	
-----	--