

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表

2025夕食【ハトヤ特製 白味噌鍋】

更新日

2025年1月

品名	食材名	原材料	特定原材料
白味噌鍋	豚肉	豚肉	豚肉
	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	海老	海老	えび
	いか	いか	いか
	うなぎ	うなぎ・醤油・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・みりん(一部大豆・小麦含む)	小麦、大豆
	鶏つくね	鶏肉、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、たまねぎ、食塩、砂糖、香辛料、粉末水あめ/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)	乳成分、小麦、大豆、鶏肉
	豆腐	大豆/塩化マグネシウム(にがり)	大豆
	白菜	白菜	
	葱	葱	
	えのき茸	えのき茸	
	もやし	もやし	
	牛蒡	牛蒡	
餅巾着	もち(もち米、でん粉、米粉)、油揚げ(大豆、大豆油)、かんぴょう/豆腐用凝固剤	大豆	
あわ麩	小麦たんぱく、もち粉、あわ/着色料(黄4)	小麦	
鍋だし		冬子椎茸、牛蒡、昆布、白味噌(米、大豆、食塩)、豆乳、薄口醤油、味醂、生姜、酒、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)】/酒精、ビタミンB2、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
小鉢	金平ごぼう	ごぼう、にんじん、しょうゆ、砂糖、発酵調味液、植物油、ごま、かつお節調味エキス、唐辛子、寒天/調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸化防止剤(V. C)、保存料(しらこたん白)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・ごま・さけを含む)	小麦、大豆、ごま、さけ
白ご飯		精白米	
デザート	こし餡羊羹	こし餡(砂糖、小豆、寒天)【国内製造】、砂糖、水あめ、寒天/甘味料(ソルビトール)	

特定原材料	
卵	
生卵	
乳成分	鶏つくね
小麦	鶏つくね、あわ麩、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)、うなぎ
そば	
落花生	
くるみ	
えび	海老
かに	

特定原材料に準ずるもの	
あわび	
いか	いか
いくら	
オレンジ	
キウイ	
牛肉	
ごま	小鉢(金平ごぼう)
さけ	小鉢(金平ごぼう)
さば	
大豆	鶏つくね、豆腐、餅巾着、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)、うなぎ
鶏肉	鶏肉、鶏つくね
バナナ	
豚肉	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	海老、いか、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)