

## 京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表

## 2026夕食【ハトヤ特製 白味噌鍋】

更新日

2026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、あわ馳、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)
-----	---------------------