

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【和食】

更新日

2025年9月

品名	食材名	原材料	特定原材料
鶏ぶぶ揚げ	若鶏玄米揚げ	鶏肉(ブラジル)、煎り玄米(うるち精米)、パン粉(小麦粉、ドライイースト、ショートニング、ブドウ糖、食塩)、小麦粉、揚げ油(大豆油)、食塩/イーストフード、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	小麦、大豆、鶏肉
	青唐辛子素揚げ	青唐、揚げ油(大豆油)	大豆
湯葉まんじゅうあんかけ	湯葉まんじゅう	海老芋饅頭【里芋(韓国産)、海老芋、鶏肉、白味噌、葛粉、砂糖、醤油、酒、じゃが芋、大和芋、鰹出汁、上新粉】、湯葉【丸大豆(カナダ産)/消泡剤、天然色素ウコン】、小麦粉、大豆油、(一部に鶏肉・小麦・大豆・やまいもを含む)	鶏肉、小麦、大豆、やまいも
	グリンピース	グリンピース	
	あん	醤油、みりん、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)】、吉野葛/調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
京湯葉(生湯葉造り)	生ゆば	豆乳(大豆:国産又はカナダ産)、ゆば、コーンスターチ/ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に大豆を含む)	大豆
	大葉	大葉	
	わさび	本わさび(国産)、西洋わさび(国産)、砂糖、食物繊維、食物油脂/香料、ビタミンC、着色料(黄4、青1)	
さしみ醤油		しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、(一部に大豆・小麦を含む)	小麦、大豆
うどんすき	海老	海老	えび
	明月がんも	豆腐(大豆)、粉状大豆たん白、植物油、にんじん、でん粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、揚げ油(なたね油)/調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤、(一部に大豆を含む)	大豆
	かまぼこ	たらすり身、砂糖、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白/加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、グリシン、着色料(コチニール)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	豚肉	豚肉	豚肉
	野菜	白菜、青葱	
	うどん	小麦粉、塩、粉末状植物性タンパク(小麦)、(一部に小麦を含む)	小麦
だし		醤油、みりん、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)】/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
茶碗蒸し	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	コーン	とうもろこし	
	卵液	鶏卵、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)】、醤油、みりん/調味料(アミノ酸等)	卵、小麦、大豆
水物	スフレチーズ	牛乳(国内製造)、凍結卵白(鶏卵、レモン濃縮果汁)、砂糖、ナチュラルチーズ、液全卵、凍結卵黄(鶏卵、砂糖)、小麦粉、マーガリン、製菓用粉糖、乳等を主要原料とする食品、コーンスターチ、食塩/乳化剤、安定剤(増粘多糖類、加工デンプン)、環状オリゴ糖、pH調整剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン
	抹茶わらび餅	砂糖、麦芽糖、うぐいす粉、抹茶、わらび粉、寒天/加工でん粉、トレハロース、着色料(黄4、青1)、(一部に大豆を含む)	大豆
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	茶碗蒸し、スフレチーズ
生卵	茶碗蒸し
乳成分	スフレチーズ
小麦	鶏ぶぶ揚げ、湯葉まんじゅう、さしみ醤油、うどんすき(かまぼこ、うどん、だし)、茶碗蒸し、スフレチーズ
そば	
落花生	
くるみ	
えび	うどんすき(海老)
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	鶏ぶぶ揚げ、青唐辛子素揚げ、湯葉まんじゅう、生湯葉造り、さしみ醤油、うどんすき(がんも、かまぼこ、だし)、茶碗蒸し、スフレチーズ、抹茶わらび餅
鶏肉	鶏ぶぶ揚げ、湯葉まんじゅう、うどんすき(鶏肉)、茶碗蒸し(鶏肉)
バナナ	
豚肉	うどんすき(豚肉)
もも	
やまいも	湯葉まんじゅう
りんご	
ゼラチン	スフレチーズ
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	湯葉まんじゅう、うどんすき(えび、かまぼこ、だし)、茶碗蒸し