

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夕食【和食】

更新日

2025年1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	
	水菜	水菜	
	玄米団子	玄米	
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)	
蒸し芋	蒸しじゃが芋	じゃがいも、食塩、パセリ	
サラダ	生野菜	グリーンリーフ、とうもろこし	
ドレッシング	和風ドレッシング	糖類(さとうきび、甜菜、コーンスターチ)、なたね油、醸造酢(米酢)、たまねぎ、食塩、酵母エキス、澱粉(コーンスターチ)、かつおエキス、赤ピーマン、香辛料	
揚げ物	白身魚フライ	シロイトダラ、食塩、こしょう、衣(米パン粉、米粉、かぼちゃパウダー)、揚げ油(食用なたね油)/加工でん粉、pH調整剤、増粘剤(HPMC)	
	食塩		
刺身こんにやく	刺身こんにやく	こんにやく粉(国産)、生姜/こんにやく用凝固剤(水酸化カルシウム)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤	
	大葉		
醤油	そら豆醤油	そらまめ、食塩	
ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	ぶどう果汁、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、寒天、蒟蒻/クエン酸、クエン酸Na、香料	
白ご飯		精白米	
<p>※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。</p>			

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	小鍋用たれ(ポン酢)、白身魚フライ、ドレッシング