

宮浜グランドホテル 小学生 **夕食メニュー成分表**

		原材料	特定原材料	代替えメニュー
小鉢	春雨サラダ	春雨、人参、砂糖、醤油、たけのこ、きくらげ、醸造酢、 ごま油	ごま	
		食用植物油、 胡麻 、発酵調味料、おろししょうが、食塩、調味料（アミノ酸）		
		香辛料、増粘剤（タマリンド）、酵素、清水、		
吸物	コンソメ仕立て	もやし、ベーコン（ 豚ばら肉 、糖類＜水飴、砂糖＞、食塩、 乳たん白 /リン酸塩＜Na＞	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
		調味料＜アミノ酸等＞、酸化防止剤＜ビタミンC＞、発色剤＜亜硝酸Na＞、着色料＜コチニール・ラック＞		
		ガゼインNa、＜一部に 乳製分 ・ 豚肉 を含む＞		
		カット若芽、葱、チキンコンソメ（乳糖、食塩、 鶏肉 、デキストリン、砂糖、 チキンファット 、		
		酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、香辛料、		
		酵母エキス発酵調味料、チキンエキス、でん粉、果糖／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、		
		酸味料、香辛料抽出物、（一部に 小麦 ・ 乳成分 ・ 大豆 ・ 鶏肉 を含む）		
陶板	広島風お好み焼きの場合	お好み焼き ・・・キャベツ、中華めん（ 小麦粉 、食塩、 卵白 、かん水、植物油、クチナシ色素＞）、	小麦 卵 いか そば ごま 鶏肉 豚肉 大豆 もも リンゴ	
		小麦粉 、 豚肉 、天かす（ イカ ）、かつお粉、植物油、昆布粉、かん水、クチナシ色素、香辛料、		
		調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草、ステビア）、膨張剤、（一部に 小麦 、 卵 、 いか 、 もも 、 大豆 、 豚肉 を含む） ※中華めんの製造施設では そば を含む製品を製造している		
		お好みソース（濃厚ソース） ・・・野菜、 鶏肉 、 小麦粉 、 玉ねぎ 、 リンゴ 、		
		その他）、糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、 小麦粉 、食塩、酒精、醤油、		
		香辛料、オイスターエキス、 鶏肉 エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、 小麦 、 い たけ、		
		増粘剤（加水可溶性、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、		
		（原材料の一部として 小麦 、 大豆 、 鶏肉 、 豚肉 、 もも 、 リンゴ を含む）		
	陶板焼きの場合	いか 、ボイルほたて、 豚肉 スライス、もやし、ヤングコーン、南瓜	いか 豚肉 小麦 さば 大豆	
		味付けポン酢・・・醤油、醸造酢、食塩、糖類（ブドウ糖、砂糖、還元麦芽糖）、		
		かんぎつ果汁、蛋白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス、こんぶエキス、		
		調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、香辛料抽出物（原材料の一部として 小麦 、		
		さば 、 大豆 を含む）		

揚物皿	白身魚フライ ハンバーグ	白身魚フライ・・・ホキ、パン粉（イースト、食塩、糖類〈ブドウ糖〉、	小麦 卵 乳 大豆 豚肉 鶏肉 牛肉 オレンジ リンゴ	
		ショートニング〈油脂〉、p h調整剤〈イーストの発酵助ける〉、米粉、小麦粉、		
		でん粉、脱脂大豆粉、食塩、ブドウ糖、調味料（アミノ酸）、アトナー色素、水		
		ハンバーグ・・・食肉（豚肉、鶏肉、牛肉）、玉ねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、		
		脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たれ（発酵調味料、糖類〈水あめ、黒糖加工品〉、		
		醤油、でん粉、りんご果汁、酢、鰹節エキス、玉ねぎエキス、カラメル色素、		
		乳化剤、調味料〈アミノ酸等〉、膨張剤、コウリャン色素、調味料（アミノ酸）、		
		リン酸塩（Na）		
		生野菜・・・キャベツ、トマト、サニーレタス		
		タルタルソース・・・食用植物油脂（大豆含む）、醸造酢（りんご含む）、卵黄、食塩、		
		調味料（アミノ酸等）、香辛料、香辛料抽出物、らっきょう		
		和風おろしドレッシング・・・糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）、大根、醸造酢、食塩、		
		醤油、玉ねぎ、調味料（アミノ酸等）、でん粉加工品、濃縮リンゴ果汁、食物繊維、		
		カラメル色素、ポンズ、増粘剤（キサンタン）、酸味料、香辛料抽出物、香料、 （原材料の一部に小麦、オレンジ、大豆、リンゴを含む）		
変り鉢	稲庭風うどん	うどん・・・小麦粉、小麦たん白、加工でん粉、食塩	小麦	
		その他・・・葱、生姜、天かす（小麦粉、植物油、コーンスターチ、食塩、膨張剤、		
		調味料〈アミノ酸等〉、酸化防止剤〈ビタミンE〉、出汁（みりん、砂糖、濃口醤油、		
		かつお出汁）		
煮物	厚揚げ こんにゃく オクラ胡麻和え 大根	厚揚げ・・・（丸大豆〈遺伝子組み換えではない〉、凝固剤、植物油〈なたね油〉）、	小麦 乳 大豆 ごま	
		こんにゃく・・・（こんにゃく精粉〈国産〉）、海草粉末、水酸化カルシウム〈凝固剤〉）、		
		オクラ胡麻和え・・・（オクラ、胡麻、砂糖、粉末醤油、食塩、魚介エキス、デキストリン、		
		昆布エキス、とうもろこし乳酸発酵粉末、香辛料、酵母エキス、調味料〈アミノ酸等〉、		
		増粘剤〈キサンタン〉、酸味料、甘味料〈甘草〉）、（原材料の一部に小麦、乳成分、大豆含む）		
		大根・・・いりこだし（調味料〈アミノ酸等〉、食塩、砂糖類〈グラニュー糖、乳糖〉、 風味原料（煮干いわし粉末）、醤油、みりん、砂糖、食塩		

蒸物	茶碗蒸し	干し椎茸、鶏肉、絹才、かつお出汁、塩、淡口醤油、みりん、卵	卵 鶏肉	
食事	白飯	白飯		
漬物	たくあん 福神漬け	たくあん・・・（大根、漬け材料〈食塩、ぬか類、ソルビット〉、調味料〈アミノ酸等〉、酸味料、甘味料〈サッカリンNa、天草〉、保存料〈ソルビン酸K〉、増粘多糖類、着色料〈赤3黄4黄5青1、うこん〉、パプリカ色素、酸化防止剤〈ビタミンC〉、ミョウバン、酒精〈原材料の一部に大豆、小麦を含む〉）	小麦 大豆	
		福神漬け・・・（大根、茄子、生姜、瓜、しその葉、食塩、醤油、酸味料、複合調味料〈アミノ酸等〉、保存料〈ソルビン酸K〉、甘味料〈サッカリンNa〉、着色料〈赤2赤102赤106黄4黄5青1〉、		
		〈原材料の一部に小麦、大豆由来を含む〔遺伝子組替え品〕〉）		
デザート	チチヤス ヨーグルト	乳、砂糖、乳製品、香料	乳	

宮浜グランドホテル 小学生 朝食メニュー成分表

		原材料	特定原材料	代替メニュー
小鉢	ひじき和え物	ひじき、人参、油揚げ（大豆<遺伝子組み換えでない>、植物油<なたね油>、凝固剤<塩化Mg>）	大豆、卵	
		焼きちくわ（魚肉、砂糖、発酵調味料、食塩、米油、大豆たん白、ぶどう糖、卵白粉/加工でん粉		
		、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、甘味料（ソルビット）、キシロース、焼成Ca、（一部に卵・		
		大豆を含む） かつお出汁、醤油、みりん、砂糖、酒		
八寸皿	さわら 蒲鉾 ポークソーセージ ミートボール 焼き海苔	さわら・・・さわら、クロレラエキス、pH調整剤製剤、食塩	卵 小麦 豚肉・乳 ごま・大豆	
		蒲鉾・・・（魚肉、たら他、澱粉<小麦含む>卵白、食塩、調味料<アミノ酸など>）		
		ポークソーセージ・・・（豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、ポリリジン酸Na、		
		調味料<アミノ酸等>、pH調整剤、酸化防止剤<ビタミンC>、発色剤<亜鉛酸Na>、		
		香辛料抽出物、<原材料の一部に大豆を含む>）		
		ミートボール・・・鶏肉（国産）、玉葱、つなぎ（パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白）、		
		粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、砂糖蜜、チンブイオン調味料、おろししょうが、香辛料、植物油脂		
		/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ソース（しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、		
		チンブイオン調味料、植物油脂、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等））、		
		揚げ油（なたね油）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）		
味噌汁	味噌汁	あさり、葱、麦味噌（大麦、大豆、食塩、酒精、調味料<アミノ酸等>）	大麦 大豆	
漬物	つば漬け	つば漬け・・・（塩押し大根、漬け原材料<醤油、ブドウ糖果糖液糖、食塩、鰹節エキス、香辛料>、	小麦 大豆	
		調味料<アミノ酸等>、酸味料、保存料<ソルビン酸K>、甘味料<サッカリンNa>、		
		着色料<カラメル、黄4黄5><原材料の一部に小麦・大豆を含む>		
ご飯	ご飯	白飯		