

# 修学旅行 夕食個室メニュー1泊目

※9月から食事メニューが変更となります。

小鉢	濁川産トマト桂花陳酒蒸し  ※トマトを湯引きし、桂花陳酒で30分蒸し1日冷やしたトマトです。
陶板	北海道ジンギスカン 野菜  ※古くから北海道で親しまれている料理です。  焼くのに10～15分かかります。
洋皿	デミグラスハンバーグ、エビフライ  ※デミグラスでじっくり煮込んだハンバーグです。
洋皿	駒ヶ岳みよい南瓜クリームソース森町産帆立グラタン  ※みよい南瓜とホワイトソースを合わせ  噴火湾産帆立をグラタンにした料理です。
サラダ	野菜サラダ
食事	白米（ふっくりんこ産）、玉子スープ
デザート	ショコラズ・コット  ※ベルギー産チョコレートを使用し  ローズしたアーモンドとココアスポンジでサンドしたケーキです。

※仕入れ状況により多少メニューが変更になる場合がございます。

予めご了承ください。

# 修学旅行 夕食個食メニュー1泊目（成分表）

※9月から食事メニューが変更となります。

小鉢	濁川産トマト桂花陳酒蒸し
	森町産トマト、桂花陳酒（ぶどう、砂糖、モクセイ、酸化防止剤、水）、氷砂糖
陶板	北海道ジンギスカン 野菜
	ラム肉、野菜 <タレ>（醤油～脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、食塩、大豆（遺伝子組み換えでない）、アルコール～りんご・ブドウ糖・砂糖・玉葱・香辛料、醸造酢・食塩・カラメル色素・酒精・甘味料調味料・アミノ酸液・リン酸）
洋皿	デミグラスハンバーグ、エビフライ
	<ハンバーグ>食肉（豚肉、牛肉、鶏肉）、たまねぎ、牛脂、つなぎ（パン粉、でん粉、全卵、粉末状植物性たんぱく）、粒状植物性たんぱく、麦芽エキス、食塩、しょうゆ、香辛料、カラメル色素、リン酸塩、調味料（アミノ酸など） <ソース>マッシュルーム、赤ワイン、ヒラタケ水煮、小麦、ラード、野菜（玉ねぎ、にんじん）、ぶどう糖果糖液糖、トマトペースト、トマトケチャップ、ビーフブロス、マーガリン、砂糖、油脂加工品（バター、植物油脂、砂糖）、食塩、たん白加水分解物、ビーフエキス、ローストオニオンペースト、ガーリック、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、着色料（カラメル、カロチノイド）、（一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含む） <エビフライ>衣（パン粉、小麦粉、でん粉、卵白粉末、食塩、砂糖、植物油脂、ショートニング、全卵粉末）、エビ、食塩/加工デンプン、調味料（アミノ酸など）、アナトー色素、香辛料抽出物、（一部に、小麦、卵、えび、大豆を含む）
洋皿	駒ヶ岳みよい南瓜クリームソース森町産帆立グラタン
	・牛乳、マカロニ、水あめ、たまねぎ、ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、なたね油、バター、小麦粉、大豆、生クリーム、食塩、乳脂肪（バター、牛乳）、たまねぎ風味エキス、昆布エキス、香辛料、チキンエキス、香辛料調味料、たんぱく加水分解物、増粘剤（加工デンプン、タマリンド）、乳化剤、調味料（アミノ酸）、水、セルロース、南瓜ペースト
サラダ	野菜サラダ（フレンチドレッシング）
	生野菜 <ロースハム>豚ロース肉、大豆たんぱく、還元水あめ、卵たんぱく、食塩、乳たんぱく、乳糖、たん白加水分解物、香辛料、リン酸塩、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤 <ポテトサラダ>（ばれいしょ・半固体状ドレッシング・人参・玉葱・砂糖・食塩マスタード・増粘多糖類・調味料・グリシン・酢酸N.A・酵素卵・鮭・乳成分・ターメリック・一部に小麦・大豆・りんご含む） <ドレッシング>食用食植物油脂、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、液全卵、増粘剤、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、酸化防止剤、（一部に卵を含む）
食事	白米（ふっくりんこ産）、玉子スープ
	<白米>ふっくりんこ <玉子スープ>還元水あめ、コンソメ、食塩、でん粉、醸造調味料、しょう油、砂糖、香辛料、具（卵、ネギ、かに風味かまぼこ、乾燥シイタケ、乾燥わかめ）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、紅麴色素、酸味料、（一部にかに、小麦、卵、大豆、鶏肉を含む）
デザート	ショコラズ・コット
	乳等を主要原料とする食品、全卵、砂糖、チョコレート、小麦粉、植物油脂、アーモンド、ココアパウダー、カラメルソース、ゼラチン、水あめ、マーガリン、乳化剤、膨張剤、香料、着色料、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む）

※仕入れ状況により多少メニューが変更になる場合がございます。

予めご了承ください。