

2020年度 夏期修学旅行 食事メニュー

Aパターン ※夏期基本パターン Bパターンになる場合がございます。事前にご連絡いたします

夕食	朝食
1 サーモンの刺身	1 各種シリアル
2 鮭の石狩汁	2 スクランブルエッグ
3 コーンクリームスープ	3 ウィンナーソーセージ
4 大蛸足のカルパッチョ 青しそ風味	4 冷製ロースハム
5 海老フライ タルタルソース添え	5 五目野菜炒め
6 シマホッケと野菜のグリル	6 一口海老カツ
7 ルスツザンギ(若鳥の自家製から揚げ)	7 野菜スープ
8 ルスツ高原ポークとキャベツの味噌炒め	8 ナチュラルカットフライドポテト
9 海老と烏賊のチリソース	9 厚焼き玉子
10 牛肉のローストマスタードソース(和牛市注入加工肉を使用しています)	10 鮭塩焼き
11 棒棒鶏中華サラダ	11 ポテトサラダ
12 ラザニア	12 肉マン
13 いももち	13 味付け海苔
14 味噌ラーメン	14 納豆
15 スパゲティ ナポリタン	15 ふりかけ
16 散らし寿司	16 野菜サラダ
17 野菜サラダ	17 ホテルメイドパン
18 白飯	18 お粥
19 漬け物	19 白飯
20 ミニたい焼き	20 味噌汁
21 デザート	21 モーニングフルーツ
22 スポーツドリンク	22 牛乳
23 お茶	23 オレンジジュース
24 アイスキャンディー	24 お茶

メニューは一部変更させていただく場合がございます。

2020年2月 総料理長 安東 世治

A/バターン 夕食	小麦	卵	乳	えび	かに	落花生	そば	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	酒	A/バターン 朝食	小麦	卵	乳	えび	かに	落花生	そば	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	酒
サーモンの刺身	○											○		○	各種シリアル	○	○												
鮭の石狩汁		○										○		○	スクランブルエッグ		○	○											
コーンクリームスープ	○		○					○	○	○				○	ウイナーソーセージ							○	○						
大船足のカルパッチョ 青しそ風味										○				○	冷製ロースハム		○	○					○						
海老フライ タルタルソース添え	○	○	○	○									○	○	五目野菜炒め												○		
シマホウケと野菜のグリル	○											○		○	一口エビカツ	○	○		○										
ルスツザンギ(若鶏の自家製唐揚げ)	○	○								○				○	野菜スープ	○	○							○				○	
ルスツ高原ポークとキャベツ味噌炒め	○								○					○	ナチュラルカットフライドポテト	○													
エビといかのチリソース	○	○		○				○	○	○				○	厚焼き玉子	○	○							○		○		○	
牛肉のロースト マスタードソース(和牛脂注入加工肉)	○	○		○				○						○	鮭塩焼き											○			
椿々鶏中華サラダ	○								○					○	ポテトサラダ	○	○	○											
ラザニア	○	○	○					○	○	○				○	肉まん	○							○					○	
いももち	○											○		○	味噌汁				○							○			
味噌ラーメン	○	○						○	○	○				○	納豆														
スパゲティナーポリタン	○	○	○						○					○	ふりかけ	○	○		○							○		○	
ちらし寿司	○	○								○		○		○	野菜サラダ														
野菜サラダ														○	ホテルメイドパン	○	○	○											
白飯															お粥														
漬け物															白飯														
ミニたい焼き	○														味噌汁			○								○		○	
デザート															モーニングフルーツ														
スポーツドリンク															牛乳			○											
お茶															オレンジジュース														
アイスキャンディー															お茶														

Aパターン			
夕食		朝食	
サーモンの刺身	鮭、大根、大葉、粉わさび(西洋わさび、洋からし、でん粉、香辛料抽出物、着色料)、醤油(脱脂加工大豆、食塩、小麦、アルコール)	各種シリアル	A:コーングリツク、砂糖、麦芽エキス、ブドウ糖果糖液糖、ビタミンC、ビタミンE、乳化剤、ナイアシン、ビタミンA、鉄、ビタミンD、ビタミンB2・B1、酸味料(原材料の一部に大豆、乳製品を含む) B:A以外に含むもの小麦粉、全粒オーツ麦粉、チョコレート、コーンスターチ、ココア、食塩、炭酸Ca、香料、葉酸
鮭の石狩汁	鮭、大根、人参、葱、しめじ、味噌(大豆、米、食塩、酒精)、ほんだし(アミノ酸、砂糖、乳糖、鯉節粉末、かつおエキス、酵母エキス)、酒	スクランブルエッグ	鶏卵、牛乳、植物油脂、還元水あめ、食塩、でん粉発酵調味料、香辛料、加工でん粉、トレハロース、ピロリン酸Na、増粘多糖類、アミノ酸、カロチノイド色素、(原材料の一部に大豆を含む)
コーンクリームスープ	コーンペースト、全粉乳、小麦粉、砂糖、植物油脂、オニオンペースト、食塩、チーズ、クリーム、牛乳、タンパク加水分解物、バター、ビーフエキス、脱脂粉乳、酵母エキス、加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、香料(大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチンを原材料の一部に含む)、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、タンパク加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、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・大豆・鶏肉を含む)	ウインナーソーセージ	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na,K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
大蛸足のカルパッチョ 青しそ風味	タコ、水菜、オニオンスライス、ドレッシング(醸造酢、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、食塩、玉ねぎ、酒精、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、梅肉、香料、酸味料、キサンタンガム、赤ビーマン、しそエキス、ほたてエキスパウダー、青しそ、ビタミンE、ローレル、酵母エキスパウダー、(原材料の一部にリンゴを含む)	冷製ロースハム	豚ロース、卵蛋白、大豆蛋白、還元水あめ、砂糖、食塩、豚コラーゲン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩、増粘多糖類、カゼインNa、ビタミンC、亜硝酸Na、香辛料、コチニール色素
海老フライ タルタルソース添え	衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、砂糖、食塩、植物油脂、全卵粉、植物性たんぱく、でん粉)、えび、加工でんぷん、調味料(アミノ酸)、膨張剤、貝Caカロチノイド色素、香辛料抽出物、脱脂粉乳、(原材料の一部に大豆を含む) タルタル(植物油脂、卵、ビクルス、醸造酢、たまねぎ、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、スクラコース、(原材料の一部に小麦、大豆を含む))、食用菜種油	五目野菜炒め	キャベツ、人参、ターサイ、筍、インゲン、水くわい、絹さや、木耳、マッシュルーム、塩、コンショウ、醤油、ゴマ油、化学調味料、酒、食用なたね油 (季節により野菜は変更する場合がございます)
シマホッケと野菜のグリル	ホッケ、食塩、胡椒、食用菜種油、オリーブオイル、玉ねぎ、人参、2種パプリカ、ズッキーニ、茄子、たれ(水あめ、醤油、食塩、植物油脂、ニンニク、香辛料、アミノ酸等、ビタミンC、酸味料、キサンタンガム、ビタミンB1(原材料の一部に小麦を含む))	一口エビカツ	衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩、米粉)、えび、いか、卵白、食塩、砂糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩、ソルビット、パプリカ色素、PH調整剤、酵素、食用なたね油
ルストザンギ(若鶏の自家製唐揚げ)	鶏肉、小麦粉、卵、でんぷん、醤油、にんにく、生姜、化学調味料、食用菜種油、塩、コンショウ、紹興酒	野菜スープ	大根、キャベツ、人参、塩、胡椒、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、タンパク加水分解物、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、香辛料、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・大豆・鶏肉を含む))
ルスト高原ポークとキャベツの味噌炒め	豚肉、キャベツ、ニンニク、長ネギ、ピーマン、生姜、甜麺醬(みそ、砂糖、醤油、植物油脂、小麦・大豆・ゴマ含む)、ゴマ油、塩、コンショウ、化学調味料、調理酒、食用なたね油 (季節により野菜は変更する場合がございます)	ナチュラルカットフライドポテト	じゃが芋、植物油脂、食塩、ブドウ糖(原材料の一部に小麦を含む)、食用なたね油
海老とイカのチリソース	えび、いか、トマトケチャップ(砂糖・玉葱・酢・食塩・ぶどう糖・果糖液糖・香辛料)、卵白、片栗粉、長葱、胡麻油、スープ(鶏骨・豚骨・豚足・野菜・酵母エキス・ゼラチン、アミノ酸、ビタミンE)、サラダ油、豆板醤(唐辛子・そら豆・食塩・酒精・酸化防止剤(ビタミンC))、ニンニク、生姜、デンプン、食用なたね油	厚焼き玉子	鶏卵、砂糖、でん粉、植物油脂、米発酵調味料、大豆蛋白、食塩、醤油、醸造酢、鯉エキス、鯉節、昆布エキス、酵母、トレハロース、PH調整剤、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、鶏、りんごを含む)
牛肉のロースト マスタードソース(和牛脂注入加工肉)	牛肉(北海道産)【牛脂(国産)澱粉分解物、乳糖/調味料(有機酸)、カゼインNa、PH調整剤、増粘多糖類、乳化剤)、マスタード(醸造酢、辛子、食塩、白ワイン、砂糖、香料、酸味料、亜硝酸塩)、ローストガーリックソース【醤油、糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、マスタード、香辛料、玉葱、赤ワイン、ビーフ風味エキス、味噌、植物油脂、酵母エキス調整品/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酸味料、着色料(ウコン)、香辛料)、カルビ焼きソース【糖類、醤油、たん白加水分解物、ごま油、白ごま、香辛料、たん白加水分解物調整品/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、一部にかに、小麦、ごま、大豆を含む)、テリヤキソース【還元水あめ、野菜(生姜、玉葱)、味噌、おろしにんにく、着色料(カラメル、紅麹)、一部にかに、小麦、ごま、牛肉、大豆を含む)】	鮭塩焼き	鮭、食塩
棒々鶏中華サラダ	鶏肉(還元水あめ、PH調整剤、アミノ酸)、レタス、胡瓜、胡麻、醤油、酒、塩、砂糖、胡椒	ポテトサラダ	じゃが芋、半固形体ドレッシング、人参、玉ねぎ、食塩、卵白、乳蛋白、香辛料、加工でん粉、増粘多糖類、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、酵素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

ラザニア	牛乳、小麦粉、牛脂、乳糖、ぶどう糖、砂糖、でんぷん、脱脂粉乳、香辛料、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、クリーム、乳化剤、食塩、食用植物油、酵母エキス、ビーフエキス、醤油、野菜エキス、香辛料抽出物、酸味料、胡椒、着色料(カラメル色素)、玉葱、牛肉、トマトペースト、トウモロコシ油、チーズ、にんにく、増粘剤、増粘多糖類、赤ワイン、ラード、人参、セロリ、チキンエキス、ポークエキス、安定剤、コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘露でんぷん、脱脂粉乳、ナツメグ、こしょう、セルロース、セモリナ、卵、食用菜種油、レシチン(大豆由来)、エチルアルコール	肉まん	皮(小麦粉、砂糖、ラード、イースト、植物油、大豆粉、食塩)、豚肉、玉ねぎ、ネギ、生姜、豚脂、椎茸、醤油、植物性たんぱく、でん粉、老酒、膨張剤、アミノ酸、乳化剤、紅麹、ラック、(原材料の一部にゴマ含む)
いもち	じゃが芋、じゃが芋でんぷん、砂糖、食塩、加工でんぷん、たれ(糖類(果糖ぶどう糖液糖・水アメ・砂糖)、正油、米酢、米発酵調味料、食塩、黒糖入り砂糖液、うなぎエキス、魚醤(魚介類)カラメル色素、増粘剤(加工デンプン・キサンタンガム)調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に小麦を含む))	味付け海苔	乾のり(韓国産)、魚介エキス(えびを含む)、米発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、デキストリン、粉末魚醤、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、グリシン、甘味料(甘草)、PH調整剤、香辛料抽出物
味噌ラーメン	めん(小麦粉・小麦蛋白・卵白・食塩・かん水、ビタミンB2・クチナン色素)、もやし、人参、ターサイ、長ネギ、ゴマ油、タレ(味噌、醤油、砂糖、玉ねぎ、にんにく、ポークエキス、植物油、食塩、香辛料、異性化液糖、豚肉、豚脂、ごま、チキンパウダー、アミノ酸、香辛料抽出物、香料(原材料の一部に小麦、卵を含む)、スープ(チキンエキス、ポークエキス、香味オイル(豚脂、豚肉、野菜))、酵母エキス、ゼラチン、アミノ酸、ビタミンE	納豆	大豆、納豆菌
スパゲティーナボリタン	セモリナ小麦、玉ねぎ、ロースハム(豚ロース、卵蛋白、大豆蛋白、還元水あめ、砂糖、食塩、豚コラーゲン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩、増粘多糖類、カゼインNa、ビタミンC、亜硝酸Na、香辛料、コチニール色素))、ソース(トマト、人参、砂糖、オリーブ油、大豆油、ニンニク、食塩、香辛料、アミノ酸、キサンタン、パプリカ色素(一部に大豆を含む))、バター	ふりかけ	ゆかり(赤シソ、食塩、砂糖、アミノ酸、リンゴ酸)、瀬戸風味(ごま、鰹節、砂糖、味のり、食塩、醤油、青のり、鶏卵、みりん、でん粉、水あめ、植物油、アミノ酸、アナトー色素、ビタミンC(原材料の一部に小麦、えび、大豆を含む))
ちらし寿司	米、水菜、人参、筍、まいたけ、砂糖、コンニャク、醸造酢、油揚げ、しょうゆ、食塩、米酢、かつおエキス、こんぶエキス、鶏脂、しょうが甘酢漬、食物繊維、ごま、しいたけエキス、アミノ酸、香料、(原材料の一部に小麦を含む))、錦糸卵(鶏卵、植物油、砂糖、醸造酢、食塩、加工でんぷん、グリシン、リン酸塩、キサンタン、(原材料の一部に大豆を含む))、きざみのり	野菜サラダ	レタス、サニーレタス、レッドキャベツ、キャベツ、ミニトマト
野菜サラダ	レタス、サニーレタス、レッドキャベツ、キャベツ、ミニトマト	ホテルメイドパン	小麦粉、イースト、卵、牛乳、バター、ヤーコンエキス、(日替わりでチョコ等のフレーバーが加わる場合がございます)
白飯	米	お粥	米
漬け物	その日によります。係の者にお尋ねください。	白飯	米
ミニたい焼き	皮(小麦粉、砂糖、トウモロコシ粉、植物油、ブドウ糖、米粉、食塩)、あん(砂糖、小豆)、膨張剤、グアーガム、(原材料の一部に大豆を含む)	味噌汁	みそ(大豆、米、食塩、酒精)、アミノ酸、食塩、乳糖、砂糖、鰹節、鰹エキス、酵母エキス、具材はその日によります。係にお尋ねください。
デザート	その日によります。係の者にお尋ねください。	モーニングフルーツ	その日によります。係の者にお尋ねください。
スポーツドリンク	仕入れにより種類は変動いたします。	牛乳	牛乳
お茶	緑茶、ビタミンC	オレンジジュース	オレンジ、香料
アイスキャンディー	別紙参照	お茶	緑茶、ビタミンC

修学旅行 バイキング 提供アイスクャンディー 原材料

商品名	種類	原材料	アレルギー表示
グリコ パティーナ			
	ストロベリー	砂糖、乳製品、イチゴ果肉、植物油脂、安定剤(増粘多糖類)、香料、乳化剤、酸味料、着色料(紅麹、野菜色素)、乳酸カルシウム	牛乳
	プレーン	乳製品、砂糖、植物油脂、水あめ、果糖ブドウ糖液糖、香料、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、酸味料	乳
	アップル&ホワイト	砂糖、リンゴ果汁、乳製品、果糖ブドウ糖液糖、植物油脂、香料、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、紅花色素、甘味料(スクラロース)	乳
	ソーダ&ホワイト	砂糖、乳製品、果糖ブドウ糖液糖、植物油脂、香料、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、スピルリナ色素、甘味料(スクラロース)	乳
	グレープ&ゼリー	ゼリー、砂糖、ブドウ果汁、グレープソース、果糖ブドウ糖液糖、香料、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、ゲル化剤(ジェランガム)、乳酸カルシウム、着色料(野菜色素、クチナシ)、甘味料(スクラロース)	
	バニラ&クッキーチョコ	チョコレートコーティング、砂糖、乳製品、植物油脂、水あめ、クッキー、香料、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、カロチン色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	乳、小麦
	チョコ&チョコ	チョコレートコーティング、砂糖、乳製品、植物油脂、水あめ、ココア、イヌリン、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、(原材料の一部に大豆を含む)	乳
	ソーダ&バニラ	砂糖、乳製品、果糖ブドウ糖液糖、植物油脂、水あめ、香料、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、スピルリナ色素、甘味料(スクラロース)	乳
ドール 盛りだくさんフルーツ			
	アップル	リンゴ果汁、砂糖、水あめ、デキストリン、食塩、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチン色素	
	オレンジ	オレンジ果汁、砂糖、水あめ、デキストリン、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、パプリカ色素	
	グレープ	グレープ果汁、砂糖、水あめ、デキストリン、レモン果汁、醗酵グレープ果汁、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、酸味料、香料	
	パインアップル	パインアップル果汁、砂糖、水あめ、デキストリン、トレハロース、安定剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クチナシ色素	

デザート原材料	
シュークリーム	カスタードクリーム、ホイップクリーム、卵、小麦粉、マーガリン、生クリーム、洋酒、ショートニング、食塩、バニラシード、卵黄油、増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)、グリシン、乳化剤、カゼインNa、調味料(無機塩)、香料、酸味料、着色料(カロチン・カラメル)、リン酸塩(Na)〔原材料の一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む〕
ティラミス	油脂加工食品、乳等を主原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、ココアパウダー、コーヒー、ゼラチン、カラメル色素、乳化剤、香料、安定剤、メタリン酸na、グリシン、ph調整剤
ストロベリームースケーキ	苺、乳等を主原料とする食品、砂糖、鶏卵、植物性脂肪食品、小麦粉、植物油、ゼラチン、小麦デンプン、油脂加工品、牛乳、レモン果汁、洋酒、ブドウ糖、卵白、食塩/乳化剤、膨張剤、香料、着色料(VB, カロテン)(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン、オレンジを含む)
チーズケーキ	乳等を主原料とする食品、植物性脂肪食品、砂糖、鶏卵、クリームチーズ、小麦粉、植物油、小麦デンプン、洋酒、ゼラチン、ブドウ糖、食塩/乳化剤、増粘剤、膨張剤、香料、着色料(VB, カロテン)(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン、オレンジを含む)

ルスツリゾートホテル 総料理長 安東 世治 2020.2

ドレッシング 原材料表

ノンオイル減塩フレンチ	醸造酢、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、レモン果汁、ライム果汁、ゆず果汁、セルロース、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)
青しそドレッシング	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、酒精、たん白加水分解物、ホタテエキス、梅肉、調味料(アミノ酸等)、リンゴ、レモン果汁、酸味料、かつお節エキス、野菜エキス、香料、香辛料抽出物、青しそ、(原材料の一部に小麦、鶏、豚、ゼラチン(豚)を含む)
ごまドレッシング	食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、すりごま、醤油、醸造酢、いりごま、食塩、卵黄、魚介エキス、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料抽出物、酵母エキス、コショウ、(原材料の一部に小麦、鯖を含む)
イタリアンドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、赤ピーマン、香辛料、ぶどう発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆・りんごを含む)
シーザーサラダドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、チーズ、レモン果汁、砂糖、食塩、チーズ加工品、調味料(アミノ酸等)、香辛料、卵黄、酵母エキスパウダー、アンチョビソース、増粘剤(キサンタンガム)、卵たん白加水分解物、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆、リンゴを含む)