

商品成分表

仕様書 No.
2020040121

作成日 令和2年1月23日
 修正日 令和3年3月23日
 修正日



サポート ケータリングサービス

コードNo.	商品名	原材料名	使用量	アレルギー特定原材料 【 27品目表記 】	
UC-21	おむすび(い)	フィルムタイプ おむすび【鮭】	100	小麦、鮭、大豆	
		フィルムタイプ おむすび【おかか】	100	小麦、大豆	
		鶏竜田揚げ	30	小麦、大豆、鶏肉、魚介エキス(かつおだし)	
		玉子焼(海苔入り)	10	卵、大豆	
		しば漬	5	小麦、大豆	
セールスコピー		【 別添 調味料 】			
お手軽軽食メニューです。					
【修学旅行特選商品】					
原材料／アレルギー／添加物の表示例		商品寸法(1個あたり)	205mm × 130mm × 45mm		
原材料名:おむすび(国産米)【鮭】【おかか】、鶏竜田揚げ、玉子焼(海苔入り)、しば漬 添加物:リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、Ph調整剤、保存料(ソルビン酸K)、ポリリン酸Na、クチナシ色素、着色料(赤102、106、紅鮭、パプリカ、カロチン)、甘味料(サッカリンNa、キシロース)、膨張剤、乳酸カルシウム		貼付シール名	検査協会の検査結果(自主)		
		おむすび(い)			
		カロリー			
		485 Kcal			
原材料の一部に 卵、小麦、鮭、大豆、鶏肉、魚介エキス(かつおだし) を含みます					
			初 発	一般細菌	大腸菌群
			4時間	10 以下	陰性
			8時間	10 以下	陰性
			12時間	10 以下	陰性

●原材料内訳

・カレー粉 (カレーフレークプライム)、砂糖、食塩、小麦粉、食用油脂 (牛脂、豚脂)、デキストリン、カレー粉、バナナ、ソースパウダー、香辛料、フォン・ド・ポーション、脱脂粉乳、リンゴパウダー、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、その他大豆由来原材料を含む

・カレー

肉、玉ねぎ、人参、じゃがいも

・トンカツ

豚ロース肉 (米圖又はデンマーク又はオランダ又はハンガリー又はカナダ又はスペイン)、粉末状植物性たん白、卵白、食塩、衣 (パン粉、でん粉、大豆粉、植物油)、加エデンプン、トレハロース、リン酸 Na、増粘多糖類、pH 調整剤、乳化剤、調味料 (アミノ酸)、一部に卵、小麦、大豆、豚肉を含む

〒650-0115 奈良県生駒郡高取町高取
株式会社 かにどや
TEL 0745 (74) 005

麗コース 成分表

【麗 No.1】

※全メニュー共通で

特定原材料7品目中 落花生は含まれておりません。

特定原材料に準ずるもの20品目中 あわび・いくら・カシューナッツ・キウイ
くるみ・まつたけ・やまいもは含まれておりません。

は、アルコール類

		特定原材料7品目						特定原材料に準ずるもの20品目							その他		
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	いか	ごま	魚 (鮭・鯖 等)	大豆	牛肉 (ゼラチンも 併記)	鶏肉	豚肉 (ゼラチンも 併記)	果物 (オレンジ バナナ もも りんご等)	トマト	貝
【口取り】																	
中華ちまき	もち米、鶏肉、しょうゆ、しいたけ、植物油、水あめ、ぶどう糖、砂糖、 にんじん、みりん、でん粉、酒精、かつおだし、こんぶだし、食塩、 調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、 (原材料の一部に小麦、ごまを含む)			しょうゆ ○					原材料の 一部 ○	かつおだし ○	しょうゆ ○		そのもの ○				
鱈小串焼	鱈、米みそ、酒粕、みりん、酒、砂糖、しょうゆ、食塩、 麦芽糖、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)			しょうゆ ○					そのもの (鱈) ○	しょうゆ ○							
花れんこん	れんこん、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩)、 酸味料、ソルビット、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、 調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V. C)、香料、 着色料(赤105)、漂白剤(次亜硫酸Na)																
【造り】 かつお叩き、あしらい	かつお、大根、大葉、葱、レモン、 ポン酢(しょうゆ・酢・カツオ・昆布 ※柑橘類不使用)			ポン酢 (しょうゆ) ○					そのもの (かつお) ポン酢 (カツオ) ○	ポン酢 (しょうゆ) ○				そのもの (レモン) ○			
【揚げ物】																	
海老天婦羅	海老、小麦粉 ※卵は不使用、揚げ油/大豆油・なたね油	そのもの ○		衣 ○						揚げ油 ○	揚げ油 (大豆油) ○						
鱈天婦羅	きす、小麦粉 ※卵は不使用、揚げ油/大豆油・なたね油	揚げ油 ○		衣 ○					そのもの (きす) ○	揚げ油 (大豆油) ○							
野菜天二種揚げ	青唐、さつま芋、小麦粉 ※卵は不使用、揚げ油/大豆油・なたね油			衣 ○						揚げ油 (大豆油) ○							
喰い出し	だし/カツオ・昆布・しょうゆ、大根卸し、生姜			しょうゆ ○					かつおだし ○	しょうゆ ○							
【小付】 スモークサーモン スモークサーモンサラダ	スモークサーモン 銀鮭(チリ産)、食塩、砂糖、 調味料(アミノ酸)、キトサン(カニ由来)		原材料の 一部 (カニ由来の キトサン) ○						そのもの (銀鮭) ○								
	マヨネーズ、 食用植物油、卵、醸造酢、砂糖類(粉末水あめ、砂糖)、 食塩/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、 (一部に小麦、卵、大豆を含む)			原材料の 一部 ○		主原料 ○					原材料の 一部 ○						
	カルパッチョソース 食用植物油(なたね油、オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、 砂糖)、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢)、レモン果汁、食塩、 おろしにんにく、バジル/調味料(アミノ酸)、 増粘剤(キサンタンガム)、紅花色素、香辛料抽出物、クチナシ色素													レモン果汁 ○			
打玉葱、若布、胡瓜 トマト、レモン、白ごま									そのもの ○					そのもの (レモン) ○	そのもの ○		
【台の物】 <瓦鉄板焼>																	
	牛肉、有頭海老、帆立貝、とうもろこし、青唐 ※鉄板に大豆油・なたね油塗布	そのもの ○											そのもの ○				そのもの (帆立貝) ○
	塩だれ/ 水あめ、醤油、食塩、植物油、にんにく、香辛料、 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、 増粘剤(キサンタンガム)、ビタミンB1、 (一部に小麦、ごま、ゼラチン、大豆を含む)			しょうゆ ○					原材料の 一部 ○		しょうゆ ○	原材料の 一部 (ゼラチン) ○	原材料の 一部 (ゼラチン) ○				
	無塩バター					主原料 ○											

鳥コース 成分表

【鳥 No.1】

※全メニュー共通で

特定原材料7品目中 落花生は含まれておりません。

特定原材料に準ずるもの20品目中 あわび・いくら・カシューナッツ・キウイ
くるみ・まつたけ・やまいもは含まれておりません。

は、アルコール類

		特定原材料7品目					特定原材料に準ずるもの20品目								その他		
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	いか	ごま	魚 (鮭・鯖 等)	大豆	牛肉 (ゼラチンも 併記)	鶏肉	豚肉 (ゼラチンも 併記)	果物 (オレンジ バナナ もも りんご等)	トマト	貝
【パン】																	
黒糖食パン	小麦粉、加工黒糖、砂糖、マーガリン、パン酵母、食塩、乳等を主原料とする食品、乳化剤、着色料(カラメル)、イーストフード、V.C、(原材料の一部に大豆を含む)			主原料 ○			つなぎ (マーガリン・ 乳等を主原料 とする食品) ○				原材料の 一部 ○						
NEG丸ロール	小麦粉、砂糖、マーガリン、発酵風味料、乳等を主原料とする食品(大豆を含む)、パン酵母、食塩/乳化剤、増粘剤(キサンタン)、酢酸Na、イーストフード、V.C、香料			主原料 ○			つなぎ (マーガリン・ 乳等を主原料 とする食品) ○				原材料の 一部 (乳等を主原料 とする食品 (大豆含む)) ○						
マーガリン	食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、クリーム(乳製品)、脱脂粉乳、乳化剤、香料、ビタミンA、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)						主原料 (クリーム (乳製品)) 脱脂粉乳 ○				原材料の 一部 ○						
【野菜盛り】																	そのもの ○
	レタス、キャベツ、トマト、胡瓜、レッドオニオン、玉葱、コーン、若布、人参 フレンチドレッシング(赤)/ 食用植物油脂、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、食塩、トマトケチャップ、オニオンエキス、卵黄、たん白加水分解物、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵、大豆を含む)			原材料の 一部 ○		主原料 ○						原材料の 一部 ○					トマトケチャップ ○
	または、フレンチドレッシング(白)/ 食用植物油脂、醸造酢、砂糖(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ)、食塩、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、卵、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)			原材料の 一部 ○		主原料 ○					原材料の 一部 (ゼラチン) ○		原材料の 一部 (ゼラチン) ○				
ローズハム	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、植物性たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、乳たん白、たん白加水分解物/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵、乳成分、豚肉、大豆を含む)					つなぎ (卵たん白) ○	つなぎ (乳たん白) ○				原材料の 一部 ○			主原料 (豚ロース肉) ○			
ナチュラルポテト	じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖(小麦を含む)/ピロリン酸Na			原材料の 一部 (ぶどう糖 (小麦含む)) ○													
【瓦鉄板焼】																	
目玉焼	卵					主原料 ○											
粗びきウインナー	豚肉、豚脂肪、デキストリン、ジャガイモでん粉、食塩、香辛料、ブドウ糖、砂糖、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)													主原料 (豚肉) 豚脂肪 ○			
ふわふわ玉子	鶏卵、牛乳、植物油脂、食塩、でん粉発酵調味料、加工でん粉、トレハロース、増粘多糖類、カロチノイド色素、(原材料の一部に大豆を含む)					主原料 ○	主原料 (牛乳) ○				原材料の 一部 ○						
ケチャップ&マスタード	ケチャップ: トマト、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、たまねぎ、食塩、酒精、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸) マスタード: 醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、香辛料、オニオンエキス、ガーリックペースト、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)																主原料 ○
グリーンピース											原材料の 一部 ○			原材料の 一部 (りんご) ○			

【鳥 No.2】

※全メニュー共通で

特定原材料7品目中 落花生は含まれておりません。

特定原材料に準ずるもの20品目中 あわび・いくら・カシューナッツ・キウイ
くるみ・まつたけ・やまいもは含まれておりません。

は、アルコール類

	特定原材料7品目						特定原材料に準ずるもの20品目								その他	
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	いか	ごま	魚 (鮭・鯖 等)	大豆	牛肉 (セラチンも 併記)	鶏肉	豚肉 (セラチンも 併記)	果物 (オレンジ バナナ もも りんご等)	トマト	貝
【コーンスープ】<卓盛り>			主原料 ○			原材料の 一部 (乳糖 チーズ) ○				原材料の 一部 ○	原材料の 一部 ○					
パセリ																
クルトン			主原料 ○							原材料の 一部 ○						
【ドリンク】																

スイートコーン、小麦粉、デキストリン、クレーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料、ノ調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆を含む)

パセリ

クルトン

小麦粉、植物油脂、ショートニング、食塩、イースト、イーストフード、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部に大豆を含む)

花コース 成分表

【花 No.1】

※全メニュー共通で

特定原材料7品目中 落花生は含まれておりません。

特定原材料に準ずるもの20品目中 あわび・いくら・カシューナッツ・キウイ
くるみ・まつたけ・やまいもは含まれておりません。

は、アルコール類

		特定原材料7品目						特定原材料に準ずるもの20品目								その他		
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	いか	ごま	魚 (鮭・鯖 等)	大豆	牛肉 (ゼラチンも 併記)	鶏肉	豚肉 (ゼラチンも 併記)	果物 (オレンジ バナナ もも りんご等)	トマト	貝	
【取肴】																		
焼鮭	鮭、食塩、 あしらい菊葉									そのもの (鮭) ○								
一口ひろす	粉末状大豆たんぱく、植物油脂、人参、上新粉、胡麻、食塩、 砂糖、揚げ油(植物油脂)、調味料(アミノ酸等)、クエン酸、 香辛料(原材料の一部に小麦粉を含む) 風味調味料:調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつお粉末、こんぶ粉末) しょうゆ、塩			しょうゆ 原材料の 一部 (香辛料) ○					そのもの ○	だし (かつお粉系) ○	主原料 しょうゆ ○							
有頭海老	食塩、酸化防止剤	そのもの ○																
蒨	ふぎ 砂糖 しょうゆ みりん 風味調味料:調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつお粉末、こんぶ粉末)			しょうゆ ○						だし (かつお粉系) ○	しょうゆ ○							
昆布巻	水飴、昆布巻(昆布、ニシン、かんぴょう)、醤油、砂糖、 たん白加水分解物、酵母エキス、寒天、増粘多糖類、漂白剤(亜硫酸塩) (原材料の一部に小麦を含む)			しょうゆ ○						そのもの (にしん) ○	しょうゆ ○							
はじかみ	生姜、漬け原材料(食塩、酢酸)、甘味料(ステビア)、着色料(赤105)																	
【造り】																		
まぐろ										そのもの (まぐろ) ○								
鳥賊素麺	いか(マレーシア産)、食塩、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、 グリシン、pH調整剤								そのもの ○									
大葉、大根けん わさび	わさび(西洋わさび、洋からし、コーンフラワー/ビタミンC、 着色料(黄4号、青1号)																	
【揚げ物】																		
豚串カツ	タマネギ、豚肉、大豆たん白、食塩、衣(パン粉、小麦粉、 コーンスターチ、食塩、コショウ)、調味料(アミノ酸等)、 増粘剤(グァーガム)、着色料(パプリカ色素)、 (原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む) ※揚げ油/大豆油・なたね油	揚げ油 同じ ○		衣 (パン粉 小麦粉) ○					揚げ油 同じ ○		つなぎ (大豆たん白) 揚げ油 (大豆油) ○			そのもの ○				
海老フライ	衣(パン粉、小麦粉、食塩、植物性油脂、小麦たん白、香辛料)、 えび、食塩/加工デンプン、ポリリン酸Na、アナトー色素、 増粘剤(グァーガム)、貝殻焼成カルシウム、イーストフード、 調味料(アミノ酸)、膨張剤、乳化剤、(一部に小麦、エビを含む) ※揚げ油/大豆油・なたね油	そのもの ○		衣 (パン粉 小麦粉 小麦たん白) ○					揚げ油 同じ ○		揚げ油 (大豆油) ○			揚げ油 同じ ○				
イカリ揚げ	衣(パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、香辛料)、イカ、 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァー)、乳化剤、 着色料(パプリカ色素)、PH調整剤 ※揚げ油/大豆油・なたね油	揚げ油 同じ ○		衣 (パン粉 小麦粉) ○					そのもの ○		揚げ油 (大豆油) ○			揚げ油 同じ ○				
レモン																	そのもの (レモン) ○	
	ウスターソース 砂糖、合成酢、食塩、てん菜調味液、アミノ酸液(大豆を含む)、野菜 (たまねぎ、にんにく)、香辛料/酸味料、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)										原材料の 一部 (大豆含む 7%) ○							
付野菜	レタス、キャベツ、トマト、胡瓜、レッドオニオン、玉葱、コーン、人参																	そのもの ○

↑ 同じ揚げ油で調理 ↓

1 人鍋チョイス (2 日目夜)

【牛すきやき】

■もやし、玉ねぎ、白菜、青葱、菊菜、椎茸、えのき、牛旁、
切麩、蒟蒻、焼豆腐、割下、牛肉、生玉子

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表
2021昼食【冷やしうどん】

品名	食材名	原材料	更新日	特定原材料
冷やしうどん	うどん (ヤマサン)	小麦粉、塩、粉末状植物性タンパク(小麦)	2021年1月	小麦
野菜天ぷら	野菜かき揚げ30 (アスクアーズ)	野菜(たまねぎ、にんじん、いんげん)、でん粉、揚げ油(大豆油)、小麦粉、食塩、大豆粉/糊料(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、膨脹剤、乳化剤、着色料(ウコン色素、カロチノイド色素)、(一部に小麦・大豆を含む)		小麦、大豆
薬味	金平ごぼう (京のお菜)	ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、発酵調味料、食用油(なたね、大豆、ごま)、ごま、たんぱく加水分解物、かつお風味原料、唐辛子、寒天、食塩、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸化防止剤(V. C)、保存料(しらこ)、酸味料、香料		小麦、さけ、大豆、ごま
	炊き平湯菜	大豆、醤油、みりん、酒、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、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)】		小麦、大豆
	錦糸玉子 刻みきんしり (あじかん)	鶏卵、食酢、植物油脂、食塩/加工澱粉、グリシン、トレハロース、(一部に卵・大豆を含む)		卵、大豆
	葱	葱		
	ごま	ごま		ごま
	生姜	生姜		
付けだれ2種	胡麻ざるだし	醤油、みりん、砂糖、ごま、昆布、だし(いわし節、さば節、そうだかつお節、鰹節、いわし煮干し)		小麦、さば、大豆、ごま
	うどんだし	醤油、みりん、昆布、だし(いわし節、さば節、そうだかつお節、鰹節、いわし煮干し)		小麦、さば、大豆
白ご飯	白ご飯	精白米		
デザート	羊かん	小豆、砂糖、アガー(カラギーナン)		

特定原材料	
卵	薬味(錦糸玉子)
生卵	
乳成分	
小麦	うどん、野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉)、付けたれ2種
そば	
落花生	
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	
くるみ	
ごま	薬味(ごま、金平ごぼう)、付けたれ(胡麻ざるだし)
さけ	薬味(金平ごぼう)
さば	付けたれ2種
大豆	野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉、錦糸玉子)、付けたれ2種
鶏肉	
バナナ	
豚肉	
まつたけ	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	
ガシューナッツ	
アーモンド	

その他	
魚介類	薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉)、付けたれ2種