

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	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>一般細菌</th> <th>大腸菌群</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>初 発</td> <td>10 以下</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>4時間</td> <td>10 以下</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>8時間</td> <td>10 以下</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>12時間</td> <td>10 以下</td> <td>陰性</td> </tr> </tbody> </table>			一般細菌	大腸菌群	初 発	10 以下	陰性	4時間	10 以下	陰性	8時間	10 以下	陰性	12時間	10 以下	陰性
					一般細菌	大腸菌群													
		初 発			10 以下	陰性													
4時間	10 以下	陰性																	
8時間	10 以下	陰性																	
12時間	10 以下	陰性																	
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																			

三笠観光会館 カツカレー成分表

・ カレー原材料

野菜 (たまねぎ、にんじん、じゃがいも)、牛肉、牛乳、リンゴビュレ、小麦粉、大豆油、香辛料、食塩、トマトペースト、はちみつ、フルーツチャツネ、しょうゆ、ガーリック、砂糖、チキンエキス、ブドウ糖抽出液、しょうが、ポークエキス、ウスターソース、ビーフエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、でんぷん、調味料 (アミノ酸等)

・ カレーパウ原材料

豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、香辛料、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、バナナペースト、はちみつ、ポークブイヨン、粉末ソース、ゴマペースト、酵母エキス、粉乳加工品、ココア、りんこペースト、ポークエキス、小麦発酵調味料、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、酸味料、香料 (原材料の一部に大豆、鶏肉含む)

・ 豚カツ原材料

豚肉、複合たん白 (乳成分・卵を含む)、粉末状大豆たん白、食塩、でん粉、たん白加水分解物、衣 (パン粉。でん粉、脱脂大豆粉末、小麦繊維、米粉) / 加工デンプン、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類

・ 福神漬

大根、茄子、生姜、蓮根、しその葉、漬け原材料 (しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩)、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、甘味料 (サツカリン Na)、保存料 (ソルビン酸 K)、着色料 (赤 102、黄 4、黄 5、赤 106)
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

・ ご飯

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、植物油脂、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・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、揚油/大豆油・なたね油	そのもの ○		衣 ○					揚油同じ ○	揚油 (大豆油) ○							
鱈天婦羅	きす、小麦粉 ※卵は不使用、揚油/大豆油・なたね油	揚油同じ ○		衣 ○					そのもの (きす) ○	揚油 (大豆油) ○							
野菜天二種揚げ	青唐、さつま芋、小麦粉 ※卵は不使用、揚油/大豆油・なたね油			衣 ○						揚油 (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、 食用植物油脂、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 食用植物油脂(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>																	そのもの (帆立貝) ○
	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 ○						
	塩だれ/ 水あめ、醤油、食塩、植物油脂、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 ○									

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 (かつお粉由来) ○	主原料 しょうゆ ○							
有頭海老	食塩、酸化防止剤	そのもの ○																
蕎	ふき 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 (かつお粉由来) ○	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) ○								
烏賊素麺	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、コンショウ)、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 ○					
イカリング揚げ	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 アミノ酸液) ○							
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 ↓

【花 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 (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
			原材料の 一部 ○		主原料 ○					原材料の 一部 ○					トマトケチャップ ○	
			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) ○			
海老チリソース煮	そのもの ○		原材料の 一部 ○		つなぎ (鶏卵 食用卵殻粉) ○			原材料の 一部 ○		原材料の 一部 ○		チキンエキス 調味料 ○			トマトケチャップ トマトペースト ○	
グリーンピース																
【吸物替り】 茶そば			主原料 (小麦粉も 含む) ○	主原料 ○	つなぎ (卵白粉) ○											
			しょうゆ ○					かつおだし ○								
【台の物】 瓦鉄板焼き										もやし ○	そのもの ○					
			しょうゆ ○					そのもの ごま油 ○		しょうゆ ○			原材料の 一部 (りんご) ○	原材料の 一部 (トマト 野菜エキス) ○		
【鍋】卓盛り					つなぎ (卵たん白) ○	つなぎ (乳たん白) ○				原材料の 一部 ○			主原料 (豚ばら肉) ○			
			しょうゆ ○					だし (かつお粉菜) ○		しょうゆ ○						
【ごはん】 五目釜めし			しょうゆ ○					顆粒調味料 鰹節エキス 煮干エキス ○	油揚げ しょうゆ ○			そのもの チキンエキス ○				かきエキス ○
フルーツ														バナナ オレンジ パイナップル ぶどう等 ○		
ドリンク																

お火気ケイス
のみ別紙

1人鍋チョイス (2日日夜)

【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】

更新日

2021年1月

品名	食材名	原材料	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)	小麦
野菜天ぷら	野菜かき揚げ30 (アスクアソース)	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/糖料(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 刻みぎんしん (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

薬味(錦糸玉子)

卵

生卵

乳成分

小麦

そば

落花生

えび

かに

うどん、野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯薬)、付けれ2種

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

さけ

さば

大豆

鶏肉

バナナ

豚肉

まつたけ

もも

やまいも

りんご

ゼラチン

カシューナッツ

アーモンド

薬味(ごま、金平ごぼう)、付けれ(胡麻ざるたし)

薬味(金平ごぼう)

付けれ2種

野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯薬、錦糸玉子)、付けれ2種

その他

魚介類

薬味(金平ごぼう、炊き平湯薬)、付けれ2種