



修学旅行用中華メニュー 食事成分表 [1,210円(税込)]



皿うどん

豚骨・鶏がらスープ・生姜・ねぎ・豚肉・えび・キクラゲ・たまねぎ・もやし・人参・かまぼこ
(魚肉(タラ・エソ・タチウオ・その他)・卵白・食塩・砂糖・植物油・みりん・ブドウ糖) /
加工澱粉・調味料(アミノ酸等)・甘味料・着色料(一部に卵・小麦大豆たん白を含む)・
キャベツ食塩・アミノ酸・砂糖・ホワイトペッパー・薄口醤油・澱粉・ラード・めん(小麦粉・
食用植物油・かんすい(唐あく水))

肉だんご

ミートボール(鶏肉(国産)・たまねぎ・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・砂糖・しょうゆ・チキンエキス調味料・食塩・香辛料・植物油・
揚げ油(なたね油) / 加工デンプン・調味料(アミノ酸)・リン酸塩(Na)・(一部に小麦・
卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む))・水・薄口しょうゆ・濃口しょうゆ・砂糖・
味の素・塩・酢

スープ

食塩・デキストリン・乳糖・チキンパウダー・砂糖・酵母エキス・たまねぎ・鶏脂・粉末
しょうゆ(大豆・小麦を含む)・シーズニングパウダー・にんにく / 調味料(アミノ酸等)・
香辛料抽出物・酸化防止剤(ローズマリー抽出物)・ターメリック色素・水・薄口しょうゆ
味の素・塩・卵・片栗粉・わかめ(原材料の一部に乳成分含む)

野菜コロッケ

野菜(ばれいしょ(国産)・にんじん・たまねぎ・とうもろこし)・パン粉・砂糖・植物油・
脱脂粉乳・食塩・香辛料・衣(パン粉・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白) /
加工でんぷん・調味料(アミノ酸)・着色料(ターメリック・カロテノイド)・乳化剤(一部
に小麦・乳成分・大豆を含む)

春巻き

粒状植物性たん白、野菜(キャベツ、たけのこ)、ラード、でん粉、しょうゆ、砂糖、鶏肉、
植物油、かきエキス、はるさめ、おろししょうが、がらスープ、おろしにんにく、食塩、
脱脂粉乳、皮[小麦粉(国内製造)、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物
油脂、大豆粉、コーンフラワー、食塩] / 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸
水素Na、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

御飯

食用米

紅あずま蜜煮

さつまいも・水あめ・砂糖・植物油・寒天・食塩 / ビタミンC・クチナシ黄色素