

A

____年____組____番 男 女 生徒氏名_____

清水 順正 おかべ家

修学旅行用「思い出弁当 A」成分表

【アレルギー】

八寸盛り

- だし巻き：鶏卵（鯉、鰯、鮪、昆布）・でん粉・酢・塩・醤油・大豆油・味醂 【卵・小麦・大豆】
 肉野菜巻きフライ：牛肉・人参・いんげん・パン粉(とうもろこし、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、大豆粉)、植物油脂・ぶどう糖・増粘多糖類 【牛肉・小麦・大豆】
 笹巻き麩：小麦グルテン・餅米・手亡まめ・砂糖・水あめ・柚子 【小麦・大豆】
 花蓮根：蓮根・食塩・食酢・酸味料（クエン酸）・調味料（アミノ酸）・甘味料（サッカリン Na、ソルビット）・メタリン酸 Na・保存料（ソルビン酸 K）・漂白剤（次亜硫酸 Na）・着色料（赤 105） 【無し】
 赤魚西京焼：赤魚・味噌（米、大豆、水あめ、食塩、砂糖、味醂、グルタミン酸 Na）・酒粕・味醂・醤油・酸味料（クエン酸） 【小麦・大豆】
 栗甘露煮：栗・砂糖・酸化防止剤（ビタミン C、EDTA-Ca・Na）・着色料（クチナシ）・漂白剤（次亜硫酸 Na） 【無し】

- コーンボール：コーン・乳などを主成分とする食品・たまねぎ・小麦粉・植物油脂・バター・食塩・砂糖・香辛料・衣（パン粉、コーン粉末、小麦粉、植物性蛋白、澱粉）・加工澱粉・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・ウコン色素・パプリカ色素 【乳・小麦・大豆】

焼き合せ

- 焼き合せと飛龍頭は「鯉・鰯・昆布」のだしを使用しています（花麩は昆布だしのみ）
 五目茶巾（きんちゃく）含め煮：お揚げ・ゆり根・インゲン豆・くわい・かんぴょう・人参・シイタケ豆腐用凝固剤・漂白剤（二酸化硫黄）・かつお・昆布・醤油・砂糖・味醂 【小麦・大豆】
 巻湯葉土佐煮：大豆・醤油・砂糖・味醂・塩 【小麦・大豆】
 かぼちゃ煮：かぼちゃ・醤油・砂糖・味醂・塩 【小麦・大豆】
 オクラ煮：オクラ・醤油・味醂・塩 【小麦・大豆】
 花麩シロップ煮：小麦・餅粉・着色料（赤 3、赤 102、赤 106、黄 4、青 1）・グリシン・砂糖・塩 【小麦】
 豚角煮：豚ばら肉・卵たん白・乳たん白・食塩・甘味料（ソルビトール）・調味料（アミノ酸等）・カゼイン Na・リン酸塩(Na)・タレ（醤油、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、カラメル色素、ステビア） 【豚・小麦・卵・乳・大豆】

飛龍頭（ひろうす）

- 豆腐【大豆、塩化マグネシウム（にがり）】・山芋・にんじん・ごぼう・ぎんなん・ゆり根・醤油・砂糖・味醂・大豆菜種油 【小麦・大豆・山芋】

該当がない場合でも 2 枚ともご提出ください



____年 ____組 ____番 男 女 生徒氏名 _____

デザート

豆乳羹：豆乳・みかん（砂糖・酸味料・安定剤）・寒天 【大豆】
黒豆：黒大豆・砂糖・水あめ・醤油 【小麦・大豆】
抹茶パウムクーヘン：鶏卵（国産）・砂糖・小麦粉・マーガリン・ショートニング・麦芽糖・抹茶・クロレラ・牛乳・食塩／加工でんぷん・ソルビドール・乳化剤・膨張剤・着色料（クチナシ、カロチン）・香料 【卵・小麦・乳・大豆】

季節のごはん

ごぼう・人参・筍・こんにゃく・油揚げ・サラダ油・干シイタケ・醤油・塩・味醂・酒・砂糖・
グリンピース（エンドウ豆、塩、塩化カルシウム、黄4、青1）・鯉削りぶし・発酵調味料・
調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・酵素製材（炊き上がりを良くする物）・食用とうもろこし油・
食用菜種油・乳化剤 【小麦・大豆】

香の物 さくら大根

大根・漬け原材料（食塩、醸造酢）・酸味料・調味料（アミノ酸）・保存料（ソルビン酸K）・
甘味料（サッカリンNa）・着色料（赤106）・香料 【無し】

吸物 「鯉・鯛・昆布」のだしを使用しています

三つ葉・ゆば・醤油・塩 【小麦・大豆】

オプション 下記の内1点を選択

天ぷら

さつまいも・レンコン・かぼちゃ・なす・インゲン豆・小麦・
白紋油（大豆、菜種、シリコーン）・味塩 【小麦・大豆】

田楽

豆腐（大豆、塩化マグネシウム（にがり）・味噌（味噌、卵、胡麻、酒、味醂、砂糖）【卵・大豆・ごま】

揚げだし豆腐 「鯉・鯛・昆布」のだしを使用しています

豆腐（大豆、塩化マグネシウム（にがり）・米油・醤油・味醂・砂糖・ねぎ 【小麦・大豆】

注：揚げ物に関してはアレルギー特定原材料及び特定原材料に準ずる材料と同じ油で揚げております。
重度の方は事前にご連絡ください。

該当がない場合でも2枚ともご提出ください

以 上