

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン  
2026年4月1日～6月30日

		献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	1人分 - たんぱく質 脂質 食塩相当量
朝食	A	ご飯			精白米		659 kcal
		あじの生姜焼き	鰯	しょうが		濃口醤油,みりん,料理酒	27.8 g
		野菜炒め	豚肉	玉ねぎ,人参,いんげん, キャベツ		濃口醤油,食塩,こしょう	21.3 g
		納豆	納豆				2.9 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし, ▲麸わかめ,味噌	青ねぎ			
		漬物				※漬物	
		バナナ		バナナ			
朝食	B	ご飯			精白米		614 kcal
		スクランブルエッグ	★●スクランブルエッグ			トマトケチャップ	17.2 g
		ベーコンポテト	★●ベーコン			ナチュラルカットポテト,油	18.4 g
		グリーンサラダ		レタス,サニーレタス		※ドレッシング	2.5 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌 薄揚げ,豆腐	小松菜			
		漬物				※漬物	
		オレンジ		オレンジ			

昼食	A	菜飯			精白米	▲菜飯の素	971 kcal
		ジャージャーうどん	豚ひき肉	玉ねぎ,たけのこ,青ねぎ	サラダ油,砂糖	濃口醤油,食塩,▲ジャー ジャー麵のつゆ	29.9 g
		温泉卵	★卵				27.0 g
		旬菜サラダ		キャベツ,レタス,玉ねぎ,パ プリカ,コーン		※ドレッシング	4.5 g
		漬物				※漬物	
		大学芋			大学芋		
昼食	B	焼き鳥丼	鶏肉,★錦糸卵	玉ねぎ,白ネギ,紅生姜,のり,さ やえんどう	精白米,片栗粉,油,砂糖	濃口醤油,料理酒	936 kcal
		コロッケ		フロッコリー	▲コロッケ,油	とんかつソース	36.4 g
		春野菜のスープ		キャベツ,玉ねぎ,コーン		食塩,薄口醤油,コンソメ,パセ リ	34.5 g
		漬物				※漬物	3.3 g
		フルーチェ	●牛乳			フルーチェ	

※印に関しては、成分表を参照してください。

夕食	A	ご飯			精白米		871 kcal
		麻婆豆腐	豚ひき肉,豆腐	玉ねぎ,椎茸,たけのこ,生姜,に んにく,グリーンピース	ごま油,片栗粉,砂糖	濃口醤油,料理酒,豆板醤,味噌, 中華味	37.7 g
		鶏のから揚げ	鶏肉	生姜,にんにく	油,片栗粉	濃口醤油,料理酒	25.0 g
		春雨サラダ		キクラゲ,人参,胡瓜	春雨,砂糖,ごま油,ごま	濃口醤油,酢	4.3 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌 わかめ	青ねぎ		じゃがいも	
		漬物				※漬物	
		マンゴープリン	●牛乳			●ホイップクリーム	●マンゴープリンの素
夕食	B	ご飯			精白米		922 kcal
		とんかつ	豚肉	キャベツ,サニーレタス パプリカ	パン粉,小麦粉,油	とんかつソース,食塩,こしょ う	32.8 g
		ひじきの炒め煮	昆布,かつお,竹輪,ひじき, 薄揚げ	いんげん,人参	砂糖,油	濃口醤油,みりん,調理酒	35.5 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌	大根,ごぼう,ねぎ			3.9 g
		漬物				※漬物	
		プリン	●牛乳			●ホイップクリーム	プリンの素

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その他のアレルギー対応はお問い合わせください。

栄養素	エネルギー	たんぱく質
平均栄養価(一日)	2,319kcal	90.5g





# 4月～6月春メニュー

# 食材食品成分表

## 朝食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

献立名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小 麦	大 豆	そ ば	落 花 生	え び	か に	そ の 他		
納豆		納豆	丸大豆(国産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)食塩,納豆菌[たれ]砂糖,果糖ぶどう糖液糖,たんぱく加水分解物(小麦,大豆を含む)醤油(小麦,大豆を含む)食塩,醸造酢,還元水飴,昆布エキス,米発酵調味料,かつお節エキス,オリゴ糖/アルコール,調味料(アミノ酸:大豆由来),酸味料,ビタミンB1[からし]からし,食塩,醸造酢,水飴,酸味料,着色料,(ウコン),増粘多糖類,香料ビタミンC			○	○							
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わり												
バナナ		バナナ	バナナ											バナナ

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)										
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
朝食 A	ご飯			精白米												
	あじの生姜焼き	鯡	しょうが		濃口醤油,みりん,料理酒										鯡	
	野菜炒め	豚肉	玉ねぎ,人参,いんげん,キャベツ		濃口醤油,食塩,こしょう			○	○							豚肉
	納豆	納豆						○	○							
	味噌汁	昆布,かつおぶし,▲麩,わかめ,味噌		青ねぎ				○	○							
	漬物					※漬物										
	バナナ			バナナ												バナナ

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



朝食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)															
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他							
ご飯		お米	岡山県産																
スクランブルエッグ	除去↑豚肉のソテー	スクランブルエッグ	鶏卵,植物油,還元水あめ,脱脂粉乳,食塩,バター,加工でんぷん,増粘剤(キサンタン),調味料,ピロリン酸Na,カロチノイド色素	○	○	○	○												
		トマトケチャップ	トマト,果糖ぶどう糖液糖,砂糖,醸造酢,食塩,玉葱,香辛料,増粘剤(タマリンドシードガム)																
ベーコンポテト	ベーコン除去	ナチュラルカットポテト	じゃがいも,植物油脂,ぶどう糖(小麦含む),食塩			○													
		ベーコン	豚肉,大豆たんぱく,還元水あめ,卵たんぱく,食塩,乳たんぱく,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩,増粘多糖類,調味料,酸化防止剤,くん液,発色剤(亜硝酸Na),着色料	○	○		○											豚肉	
		油	菜種油																
		塩	—																
		こしょうパセリ	—																
味噌汁		小松菜	—																
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤				○												
		豆腐	大豆(国産),/安定剤(加工でん粉,				○												
		味噌	大豆,米,食塩/酒精			○	○												
		昆布	—																
グリーンサラダ		かつお	—																
		レタス	—																
漬物		サニーレタス	—																
		*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)																	
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)																	
オレンジ		オレンジ	オレンジ																

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)												
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他				
朝食	B ご飯			精白米														
	スクランブルエッグ	★●スクランブルエッグ			トマトケチャップ	○	○	○	○									
	ベーコンポテト	★●ベーコン			ナチュラルカットポテト, 油	○	○	○	○									
	グリーンサラダ			レタス, サニーレタス	※ドレッシング													
	味噌汁	昆布, かつおぶし, 味噌 薄揚げ, 豆腐		小松菜				○	○									
	漬物				※漬物													
	オレンジ			オレンジ														

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵, ●乳, ▲小麦, ◆落花生, ■そば, ♠かに, ♣えび)その



# 4月～6月春メニュー

# 食材食品成分表

## 昼食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
菜飯		お米	岡山県産											
		菜飯の素	塩蔵青菜,砂糖,食塩,昆布エキス,粉末味噌,鰹削り節粉末,調味料(アミノ酸),加工澱粉			○	○							
ジャージャーうどん		豚ひき肉	—										豚肉	
		玉ねぎ	—											
		たけのこ水煮	—											
		青ネギ	—											
		油	菜種油											
		食塩	—											
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		ジャージャー麺のつゆ	果糖ぶどう糖液糖,みそ,醤油,豆板醤,ごま油,食塩,醸造酢,ごま,オニオンエキス,米発酵調味料,カラメル色素,調味料,増粘剤,香辛料抽出物			○	○							ごま
		砂糖	—											
		食塩	—											
うどん	小麦粉(国内製造),食塩/加工デンプン(一部に小麦を含む)			○										
温泉卵	除去	鶏卵	—	○										
旬菜サラダ		キャベツ	—											
		サニーレタス	—											
		玉ねぎ	—											
		コーン	—											
		赤パプリカ	—											
		*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)												
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)												
大学芋		大学芋	さつまいも,シロップ(水あめ,グラニュー糖,ガラクトオリゴ糖,黒糖,はちみつ,寒天),揚げ油(パーム油)/トレハロース,増粘多糖類,環状オリゴ糖											

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)											
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
昼食	A	菜飯			精白米	▲菜飯の素			○	○							
		ジャージャーうどん	豚ひき肉	玉ねぎ,たけのこ,青ねぎ	サラダ油,砂糖	濃口醤油,食塩,▲ジャージャー麺のつゆ			○	○							しほ
		温泉卵	★卵					○									
		旬菜サラダ		キャベツ,レタス,玉ねぎ,パプリカ,コーン		※ドレッシング											
		漬物					※漬物										
		大学芋				大学芋											

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



# 4月～6月春メニュー

# 食材食品成分表

## 昼食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
焼き鳥丼	錦糸卵除去	精白米	岡山県産											
		鶏モモ肉	鶏肉										鶏肉	
		玉ねぎ	—											
		白ネギ	—											
		砂糖	—											
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)		○	○								
		片栗粉	加工でんぷん											
		サラダ油	菜種油											
		錦糸卵	卵,植物油脂,砂糖,醸造酢,発酵調味料,食塩,加工デンプン, グリシン, カロチノイド色素	○										
		刻みのり	乾のり											
		さやえんどう	—											
紅生姜	生姜,食塩,醸造酢,酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),着色料(赤・黄)													
コロッケ	別揚げ対応	コロッケ	じゃがいも、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)、コーン、たまねぎ、にんじん、砂糖、乾燥マッシュポテト、グリーンピース、食塩、大豆油、香料/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・大豆を含む)			○	○							
		油	菜種油											
		ブロッコリー	—											
		とんかつソース	野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)											りんご
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)												

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 昼食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
春野菜のスープ	すまし汁に代替	キャベツ	—										
		玉ねぎ	—										
		コーン	—										
		食塩	—										
		コンソメ	食塩(国内製造),チキンエキス調味料,砂糖,乳糖,食用加工油脂,香辛料,酵母エキス調味料,オニオンエキス/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料(一部に小麦・大豆・鶏肉・乳成分・を含む)		○	○	○						鶏
		薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
パセリ	—												
フルーチェ	↑フルーチェ缶	フルーチェ	砂糖(国内製造),果糖ぶどう糖液糖,果糖,もも濃縮果汁,食塩/ゲルカ化剤(ペクチン),pH調整剤,香料,ベニコウジ色素,(一部にもも,りんご)									もも・りんご	
		牛乳	生乳100%		○								

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

中華丼

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)									
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
昼食	B 焼き鳥丼	鶏肉,★錦糸卵	玉ねぎ,白ネギ,紅生姜,のり,さやえんどう	精白米,片栗粉,油,砂糖	濃口醤油,料理酒	○		○	○						鶏肉
	コロッケ		ブロッコリー	▲コロッケ,油	とんかつソース			○	○						りんご
	春野菜のスープ		キャベツ,玉ねぎ,コーン		食塩,薄口醤油,コンソメ,パセリ			○							
	漬物				※漬物										
	フルーチェ	●牛乳				フルーチェ		○							りんご もも

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その







2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)												
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他				
夕食 A	ご飯			精白米														
	麻婆豆腐	豚ひき肉,豆腐	玉ねぎ,椎茸,たけのこ,生姜,にんにく,グリーンピース	ごま油,片栗粉,砂糖	濃口醤油,料理酒,豆板醤,味噌,中華味			○	○									ごま 豚肉
	鶏のから揚げ	鶏肉	生姜,にんにく	油,片栗粉	濃口醤油,料理酒			○	○									鶏肉
	春雨サラダ		キクラゲ,人参,胡瓜	春雨,砂糖,ごま油,ごま	濃口醤油,酢			○	○									ごま
	味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌,わかめ	青ねぎ	じゃがいも					○									
	漬物				※漬物													
	マンゴープリン	●牛乳			●ホイップクリーム	●マンゴープリンの素		○		○								

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)そ



# 4月～6月春メニュー 食材食品成分表

## 夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
ご飯		お米	岡山県産											
とんかつ		豚ロース	豚肉											
		食塩	—											
		こしょう	—											
		小麦粉	—			○								
		パン粉	小麦粉(国内製造),砂糖,ショートニング,イースト,食塩,米麴,大豆たん白,(一部に小麦・大豆を含む)			○	○							
		サラダ油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン				○							
		とんかつソース	野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)											りんご
		キャベツ	—											
		サニーレタス	—											
		パプリカ	—											
*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)														
ひじきの炒め煮		ひじき	—											
		人参	—											
		竹輪	魚肉,植物蛋白(小麦・大豆を含む),でん粉,食塩,ぶどう糖,植物油,豚脂,発酵調味料,醸造酢,/加工でん粉,調味料(アミノ酸など),ソルビトール,pH調整剤,V.C,増粘多糖類											豚脂
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤				○							
		いんげん	—											
		玉ねぎ	—											
		油	菜種油											
		昆布	—											
		かつお	—											
		砂糖	—											
		濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール											
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

# 夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
味噌汁		昆布	—									
		かつお	—									
		味噌	大豆,米,食塩/酒精				○					
		ごぼう	—									
		大根	—									
		青ネギ	—									
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)										
プリン	みかん缶	プリンミクス	砂糖(国内製造),食塩/ゲル化剤(カラギーナン),香料,着色料(カロチン,V.B2)									
		牛乳	生乳100%		○							
		ホイップクリーム	糖類(水あめ,砂糖(国内製造)),植物油脂,チーズ,脱脂粉乳,乳などを主要原料とする食品,食塩/カゼインNa/乳化剤,安定剤(アラビアガム),セルロース,リン酸塩(Na,K),香料,カロチン色素		○							

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

2026年

# 春の献立表

閑谷学校レストラン

## アレルギー成分表

期間：2026年4月1日～6月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)											
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
夕食	B	ご飯			精白米												
		とんかつ	豚肉	キャベツ,サニーレタス パプリカ	▲パン粉,▲小麦粉,油	とんかつソース,食塩,こしょう			○	○					りんご	豚肉	
		ひじきの炒め煮	昆布,かつお,▲竹輪,ひじき,薄揚げ	いんげん,人参	砂糖,油	濃口醤油,みりん,調理酒			○	○							豚脂
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌	大根,ごぼう,ねぎ					○	○							
		漬物				※漬物				○							
		プリン	●牛乳			●ホイップクリーム	プリンの素		○		○						

△はコンタミの可能性がります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その他



# 食材食品成分表

## 漬物類

<漬物類>

\*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	対応方法	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	
千切大根漬け		大根 漬け原材料[食塩]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa,ステビア),着色料(黄4)									
刻みつぼ漬け		干し大根 漬け原材料[ぶどう糖加糖液糖,食塩,アミノ酸液,醸造酢,醤油,たんぱく加水分解物,みりん,唐辛子]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),酒精,ソルビトール,着色料(黄4,黄5),(一部に小麦・大豆を含む)				○					
桜大根漬け		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,赤102,黄4),漂白剤(次亜硫酸Na)									
しば漬け		胡瓜,生姜,しその葉 漬け原材料[食塩,醸造酢,ぶどう糖果糖液糖,アミノ酸,たんぱく加水分解物,梅酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),香料,酒精,着色料(赤106),(一部に大豆を含む)				○					

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\*通常商品を記載しています。

# 食材食品成分表

## ドレッシング

<ドレッシング類>

\*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	方 対 法 応	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに
青じそドレッシング		醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鯉節エキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆を含む)			○	○				
イタリアンドレッシング		食用食物油脂[菜種油(国内製造),大豆油],醸造酢,ぶどう糖果糖液,食塩,醤油,たん白加水分解物,ベーコン風味調味料,にんにくペースト,オニオンエキス,乾燥赤ピーマン,椎茸エキスパウダー,胡椒/増粘剤(キサンタンガム),調味料(アミノ酸等),酢酸,V.B1,酸化防止剤(ミックスペルビタミンE,ローズマリー抽出物)ホップ抽出物,香料,(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			○	○				
中濃ソース(とんかつソース)		野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)			○	○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\*通常商品を記載しています。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 カレーライス

ゴールデンカレー

NO.1

<カレーライス>

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
野外 カレーライス	お米		—										
	豚肉		—										
	じゃが芋		—										
	人参		—										
	玉ねぎ		—										
	ゴールデンカレー(甘口)		小麦粉(国内製造),パーム油・なたね油混合油脂,砂糖,食塩,カレー粉,でん粉,酵母エキス,香辛料,たん白加水分解物(ゼラチン),焙煎香辛料(香辛料,コーン油),ハーブオイル,ソースパウダー/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料,(一部に小麦,大豆,ゼラチンを含む)			○	○						
	福神漬け		大根,茄子,胡瓜,なた豆,蓮根,しその葉,生姜,漬け原材料(醤油(大豆,小麦えお含む)砂糖,米酢,発酵調味料)			○	○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 牛鍋

### <牛鍋セット>

NO.1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
牛鍋	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	玉ねぎ		—										
	ごぼう		—										
	ネギ		—										
	糸こんにゃく		こんにゃく粉(国内産)海藻粉末/水酸化カルシウム										
	濃口醤油		食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
	みりん		もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
	砂糖		—										
清酒		醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## うどん打ち

製品名	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
うどん	薄力粉	—			○						
	食塩	—									
おにぎり	精白米	—									
	菜飯の素	塩蔵青菜,砂糖,食塩,昆布エキス,粉末味噌,鰹削り節粉末,調味料(アミノ酸),加工澱粉				○					
	ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ,食塩,梅酢),食塩,砂糖,調味料(アミノ酸等),酸味料									
具材 麺つゆ	豚肉	—									豚肉
	玉ねぎ	—									
	人参	—									
	ごぼう	—									
	青ねぎ	—									
	かつお節	—									
	昆布	—									
	濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○					
	みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール									
	砂糖	—									
料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料										

○は原材料に使用。

※季節や仕入れ等の理由から、使用食材を変更する場合がございます。 △はコンタミの可能性がございます。

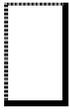


オレンジジュース	オレンジ ジュース		オレンジ、アセロラ									
----------	--------------	--	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。





# 食材食品成分表

## 焼きそば

<焼きそば>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
焼きそば		焼きそば麺	小麦粉(国内製造)、キャノーラ油,食塩,植物油製剤,炭酸カリウム,ピロリン酸ソーダナトリウム,炭酸カリ,ライトソーダ灰,クチナシ色素製剤,/かん水			○	○							
		豚肉	—											
		キャベツ	—											
		もやし	—											
		玉ねぎ	—											
		食塩	—											
		こしょう	—											
		焼きそばソース	野菜・果実(トマト,玉ねぎ,りんご,その他),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢(国内製造),醤油,食塩,アミノ酸液,香辛料,オイスターエキス,マッシュルーム,肉エキス,酵母エキス,魚肉エキス,ホタテエキス,昆布,エビエキス/増粘剤(加工でん粉,タマリンド),調味料(アミノ酸等),カラメル色素,(一部にえび,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんごを含む)			○	○				○			

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## バーベキュー

<バーベキュー>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
バーベキュー		お米	—										
		ソーセージ	豚肉,豚脂肪,水あめ,砂糖,香辛料,食塩,グルタミン酸Na,リボヌクレオチドNa,リン酸塩(Na),ソルビン酸製剤,ビタミンC,フマル酸製剤,亜硝酸Na										
		牛肉	—										
		豚肉	—										
		鶏肉	—										
		キャベツ	—										
		ピーマン	—										
		エリンギ	—										
		玉ねぎ	—										
		焼肉のたれ	果実ピューレ(りんご(国産)もも,うめ),醤油,砂糖,アミノ酸液,にんにく,還元水あめ,食塩,ハチミツ,りんご酢,白ごま,ごま油,蛋白加水分解物,オニオンエキス,香辛料/カラメル色素(一部に小麦,ごま,大豆,りんご,ももを含む)			○	○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## ホットサンド

<ホットサンド>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
ホットサンド		食パン	—											
		ロースハム	豚ロース肉,大豆たん白,還元水あめ,卵たん白,食塩,乳たん白,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩(Na),増粘多糖類,調味料(アミノ酸等),酸化防止剤(ビタミンC),くん液,発色剤(亜硫酸Na),着色料(コチニール)	○	○		○							
		ツナ	まぐろ,植物油脂,野菜エキス,食塩/調味料(アミノ酸)											
		スライスチーズ	ナチュラルチーズ/乳化剤											
		マヨネーズ	食用植物油脂,卵黄,醸造酢,食塩,粉末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○	○		○							

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

## 閑谷学校 B弁当

野菜コロッケ 野菜(馬鈴薯・(遺伝子組み換え不分別)人参)砂糖・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・食塩・調味料(アミノ酸等)増粘剤(グァーガム))

パプリカ色素(原材料の一部に大豆を含む)

ハンシュドポテト ジャガイモ(遺伝子組み換えではない)植物油・食塩・コーンフラワー・玉葱・ブドウ糖・ピロリン酸Na(原材料の一部に大豆を含む)

ウインナー 豚肉・豚脂肪・鶏肉・鶏皮・結着材料(ポーク粗ゼラチン・大豆たんぱく・卵たんぱく・食塩・香辛料・糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖))

還元水あめ・ポークエキス・豚コラーゲン・たんぱく加水分解物・酵母エキス・加工澱粉・調味料(有機酸等)リン酸Na・カゼインNa酸化防止剤

(ビタミンC)増粘多糖類・PH調整剤・発色剤(亜硝酸Na)着色料(コチニール・アナトー)香辛料抽出物(原材料の一部に牛肉を含む)

鶏胸肉・醤油・小麦粉・香辛料・食塩・衣(小麦粉・タピオカでんぷん・馬鈴薯でんぷん・食塩・植物油・揚げ油(大豆油))

ポプリン酸Na・調味料(アミノ酸)・発色剤(亜硝酸Na)・(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

馬鈴薯・半固体状ドレッシング(植物油・鶏卵・調味料・食塩・香辛料・砂糖・蛋白加水分解物・発酵調味料)・調味料(砂糖・リンゴ酢・食塩・酵母エキス)

人参・コーン・玉葱・調味料・小麦加工品・砂糖・乳蛋白・食塩・発酵調味料・胡椒・調味料(有機酸等)増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類)・(一部に小麦・卵・乳製品

・大豆・リンゴを含む)

レモン

チエリー

オレンジ

ハンバーグ

鶏肉・玉葱・粒状植物油・つなぎ(パン粉・卵白粉・牛脂・豚脂・醤油・砂糖・食塩・ビーフェエキス甘味料・ワイン・香辛料・ポークエキス

調味料・調味料(アミノ酸等)加工澱粉・リン酸Na・セルロース・乳化剤・カラメル色素・香料(原材料の一部に乳成分・胡麻を含む)

[デミグラスソース]野菜・果実(トマト・玉葱・リンゴ・モモ・ニンニク)糖類・ブドウ糖加糖液類・砂糖(麦芽)醸造酢・食塩・ブドウンルー・醤油・澱粉・発酵調味料

ラード・たんぱく加水分解物・香辛料・デキストリン・増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類・カラメル色素・調味料(アミノ酸))香料抽出物

(原材料の一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

鶏むね肉・きゅうり・もやし・ごま油・りんご酢・砂糖・発酵調味料・練りごま・いりごま・野菜(長ネギ・ニンニク)酵母エキス・すりごま・食塩・生姜ペースト

デキストリン・調味料(アミノ酸)・増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類)香辛料抽出物・カロチノイド色素(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

着色料(右近)香辛料抽出物(原材料の一部に小麦・卵・乳成分・胡麻・大豆を含む)・胡麻油・唐辛子・もやし・胡瓜

米 ゆかり (食塩・赤しそ・梅酢)調味料(アミノ酸等)酸味料

漬け原材料(食塩・アミノ酸液)ソルビット・調味料(アミノ酸等)酸味料・保存料(ソルビン酸K)甘味料(ステビア)着色料(赤106)

原材料の一部に小麦・大豆を含む)