修学旅行MENU成分表　　2022年8月

オランダ坂コース　1泊目

鶏挽肉と 玉子のスープ	鶏挽肉、卵、かつおだし、醤油、日本酒、食塩、片栗粉、みりん
海老フライの サウザンアイランド	海老、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、アナトー色素 貝Ca、香辛料抽出物、ph調整剤 衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、卵黄粉、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉 脱脂粉乳) サウザンアイランドソース(食用植物油、醸造酢、砂糖、トマトペースト、 食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックペースト、乾燥玉ねぎ、香辛料、 乾燥レッドベルペパー、乾燥パセリ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、 香辛料抽出物、酸味料(一部に卵・大豆を含む)
ハンバーグステーキ デミグラスソース	鶏肉(国産)、粒状植物たん白、玉ねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、 食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) カラメル色素、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む) デミグラスソース(調味料成分表に記載)
チキンソテー ポルトガル風	鶏モモ肉、食塩、胡椒、植物油、 ポルトガル風トマトソース(トマト・玉ネギ・食用ひまわり油・食塩・砂糖・香辛料)
ポーク焼肉 (もやし炒め添え)	豚肉、もやし、食塩、胡椒、焼肉のたれ(調味料成分表に記載)
サラダ (柚子ドレッシング)	レタス、キャベツ、レッドキャベツ、人参、パプリカ、 柚子ドレッシング(調味料成分表に記載)
白ごはん	国産米
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表　　2022年8月

オランダ坂コース　2泊目

クリームコーンスープ	乳化油脂(国内製造:植物油脂、還元あめ、バターオイル)、 果糖ぶどう糖液糖、砂糖、とうもろこしパウダー、食塩、小麦粉、 マーガリン／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、 香料、カゼインNa、乳化剤、カロチノイド色素、(一部に小麦・乳成分含む)
白身魚のピカタ マヨネーズ添え	白身魚、食塩、胡椒、小麦粉、鶏卵、粉チーズ、植物油、 マヨネーズ(調味料成分表に記載)
長崎皿うどん	皿うどん麺(小麦粉、植物油脂、かんすい)、砂糖、 中華白湯(ガラスープ、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、片栗粉)、 酒、みりん、薄口醤油、にんにく、生姜、海老、いか、キャベツ、人参、 もやし、はんぺん(魚肉、でんぷん、みりん、塩)
ポークカツレツ とんかつソース	豚肉、食塩、胡椒、小麦粉、鶏卵、パン粉、植物油、 とんかつソース:醸造酢(国内製造)、砂糖、野菜、果実(トマト、りんご、 玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリー、ピーマン、アスパラガス、カリフラワー、 かぼちゃ、にんにく)食塩、香辛料／増粘剤(加工でん粉、キサンタン) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物
牛肉と野菜の オイスターソース	牛肉、もやし、食塩、胡椒、植物油、 オイスターソース(調味料成分表に記載)
白ごはん	国産米
フルーツ	パイナップル、オレンジ
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表　　2022年8月

出島コース　1泊目

野菜とベーコンのスープ	豚バラベーコン、玉葱、人参、塩、胡椒、砂糖、ピーマン(赤)、ピーマン(黄) キャベツ、ズッキーニ、ブイヨン(調味料成分表に記載)
挽肉とポテトのグラタン	合挽肉(牛・豚)、じゃがいも、食塩、胡椒、トマトソース(調味料成分表に記載)、 牛乳、チーズ(生乳・食塩・卵白リゾチーム・セルロース)
白身魚のピカタマヨネーズ添え	白身魚、食塩、胡椒、小麦粉、卵、粉チーズ、植物油、 マヨネーズ(調味料成分表に記載)
ポークカツレツとんかつソース	豚肉、食塩、胡椒、小麦粉、鶏卵、パン粉、植物油、 とんかつソース:醸造酢(国内製造)、砂糖、野菜、果実(トマト、りんご、 玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリー、ピーマン、アスパラガス、カリフラワー、 かぼちゃ、にんにく)食塩、香辛料／増粘剤(加工でん粉、キサンタン) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物
チキンソテーポルトガル風	鶏モモ肉、食塩、胡椒、植物油、 ポルトガル風トマトソース(トマト・玉ネギ・食用ひまわり油・食塩・砂糖・香辛料)
ビーフステーキ和風ソース	牛ロース肉、食塩、胡椒、植物油、和風ソース(調味料成分表に記載)
フライドポテト	じゃがいも、植物油、食塩、胡椒
揚げ焼売	玉ねぎ、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状大豆たん白) 豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、醤油、食塩、ポークエキス調味料、香辛料 オイスターソース、ごま油、ホタテエキス調味料、風味油 皮:小麦粉、なたね油、大豆粉／加工でん粉、調味料(アミノ酸等) pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
白ごはん	国産米
ケーキ	チョコレート、アーモンド、植物油脂、加工でんぷん、砂糖、食塩、胡椒、 鶏卵、バター、パーム油、ココア、小麦粉、洋酒、ゼラチン、乳化剤、 PH調整剤、増粘多糖類安定剤
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表　　2022年8月

出島コース　2泊目

鶏挽肉と 玉子のスープ	鶏挽肉、卵、かつおだし、醤油、日本酒、食塩、片栗粉、みりん
海老フライの サウザンアイランド	海老、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、アナトー色素 貝Ca、香辛料抽出物、ph調整剤 衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、卵黄粉、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉 脱脂粉乳) サウザンアイランドソース(食用植物油、醸造酢、砂糖、トマトペースト、 食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックペースト、乾燥玉ねぎ、香辛料、 乾燥レッドベルペパー、乾燥パセリ/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、 香辛料抽出物、酸味料(一部に卵・大豆を含む)
ハンバーグステーキ デミグラスソース	鶏肉(国産)、粒状植物たん白、玉ねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、 食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) カラメル色素、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む) デミグラスソース(調味料成分表に記載)
鶏モモ肉のグリル カレーソース	鶏モモ肉、食塩、胡椒、植物油、カレーソース(調味料成分表に記載)
柔らかポークの 唐揚げ甘酢あん	豚肉、醤油、植物油脂、食塩、でん粉、衣(でん粉、小麦粉、醤油、 ぶどう糖液糖、醸造酢、植物油脂、卵白粉)、揚げ油(大豆油) ／加工でん粉、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、着色料(パプリカ粉末) 乳化剤、pH調整剤、膨張剤、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1 (一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) 甘酢あん:糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、米酢、醤油、 アミノ酸液、食塩、たん白加水分解物／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
長崎皿うどん	皿うどん麺(小麦粉、植物油脂、かんすい)、砂糖、 中華白湯(ガラスープ、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、片栗粉)、酒、 みりん、薄口醤油、にんにく、生姜、海老、いか、キャベツ、人参、 もやし、はんぺん(魚肉、でんぷん、みりん、塩)
ビーフ焼肉 (もやし炒め添え)	牛肉、もやし、食塩、胡椒、植物油、焼肉のたれ(調味料成分表に記載)
白ごはん	国産米
フルーツ	パイナップル、オレンジ
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表　　2022年8月

グラバー邸コース　1泊目

野菜とベーコンの スープ	豚バラベーコン、玉葱、人参、塩、胡椒、砂糖、ピーマン(赤)、ピーマン(黄) キャベツ、ズッキーニ、ブイヨン(調味料成分表に記載)
海老と白身魚の 唐揚げチリソース	海老、白身魚、タピオカ粉、小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖、 胡椒、加工 でんぷん、増粘剤(グァーガム)、アミノ酸調味料、 炭酸カルシウム、リン酸塩(Na)、片栗粉、チリソース(調味料成分表に記載)
シーフード マカロニグラタン	海老、イカ、マカロニ、玉ネギ ホワイトソース:乳等を主要原料とする食品、ホワイトルー、チキンブイヨン、 全粉乳、バター、食用油脂、食塩、香辛料／増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・乳成分を含む)
焼売	玉ねぎ、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状大豆たん白) 豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、醤油、食塩、ポークエキス調味料、香辛料 オイスターソース、ごま油、ホタテエキス調味料、風味油 皮:小麦粉、なたね油、大豆粉／加工でん粉、調味料(アミノ酸等) pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
チキンソテー ポルトガル風	鶏モモ肉、食塩、胡椒、植物油、 ポルトガル風トマトソース(トマト・玉ネギ・食用ひまわり油・食塩・砂糖・香辛料)
ポークカツレツ とんかつソース	豚肉、食塩、胡椒、小麦粉、鶏卵、パン粉、植物油、 とんかつソース:醸造酢(国内製造)、砂糖、野菜、果実(トマト、りんご、 玉ねぎ、キャベツ、ブロッコリー、ピーマン、アスパラガス、カリフラワー、 かぼちゃ、にんにく)食塩、香辛料／増粘剤(加工でん粉、キサンタン) 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物
ビーフステーキ 和風ソース	牛ロース肉、食塩、胡椒、、植物油、和風ソース(調味料成分表に記載)
フライドポテト	じゃがいも、植物油、食塩、胡椒
ハンバーグステーキ デミグラスソース	鶏肉(国産)、粒状植物たん白、玉ねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、 食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) カラメル色素、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む) デミグラスソース(調味料成分表に記載)
白ごはん	国産米
ケーキ	チョコレート、アーモンド、植物油脂、加工でんぷん、砂糖、食塩、胡椒、鶏卵、 小麦粉、バター、パーム油、ココア、洋酒、ゼラチン、乳化剤、PH調整剤、 増粘多糖類安定剤
フルーツ	パイナップル、オレンジ
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表　　2022年8月

グラバー邸コース　2泊目

鶏挽肉と 玉子のスープ	鶏挽肉、卵、かつおだし、醤油、日本酒、食塩、片栗粉、みりん
海老と白身魚の フライ盛り合わせ サウザンアイランド	海老、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、アナトー色素 貝Ca、香辛料抽出物、ph調整剤 衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、卵黄粉、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉 脱脂粉乳)、白身魚、卵、小麦粉、食塩、コショウ、パン粉、植物油、 サウザンアイランドソース(鶏卵、植物油、酢、砂糖、トマト)
柔らかポークの 唐揚げ甘酢あん	豚肉、醤油、植物油脂、食塩、でん粉、衣(でん粉、小麦粉、醤油、 ぶどう糖液糖、醸造酢、植物油脂、卵白粉)、揚げ油(大豆油) ／加工でん粉、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、着色料(パプリカ粉末) 乳化剤、pH調整剤、膨張剤、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1 (一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) 甘酢あん:糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、米酢、醤油、 アミノ酸液、食塩、たん白加水分解物／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
長崎皿うどん	皿うどん麺(小麦粉、植物油脂、かんすい)、砂糖、 中華白湯(ガラスープ、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、片栗粉)、酒、 みりん、薄口醤油、にんにく、生姜、海老、いか、キャベツ、人参、もやし、 はんぺん(魚肉、でんぷん、みりん、塩)
豚カツとじ	豚肉、食塩、胡椒、小麦粉、鶏卵、パン粉、植物油、玉ネギ、 醤油、日本酒、みりん、砂糖、かつおパウダー、片栗粉
ハンバーグステーキ カレーソース	鶏肉(国産)、粒状植物たん白、玉ねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、 食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na) カラメル色素、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む) カレーソース(調味料成分表に記載)
チキンソテー ベーコン添え	鶏肉、食塩、胡椒、植物油、豚ベーコン、 デミグラスソース(調味料成分表に記載)
ビーフ焼肉 (もやし炒め添え)	牛肉、もやし、食塩、胡椒、植物油、焼肉のたれ(調味料成分表に記載)
白ごはん	国産米
フルーツカクテル	パパイヤ、パイナップル、砂糖、甘味料
ケーキ	クリームチーズ、卵、牛乳、コーティングゼリー(オリゴ糖液・水あめ・粉末水あめ ・砂糖・加糖卵黄・グラニュー糖・アーモンド・イチゴ・コーンスターチ・マーガリン ・レモン果汁・ゼラチン・イチゴシロップ・トレハロース・ 着色剤(和麹・二酸化チタン・カロチン・赤102・カラメル)、乳化剤、 ゲル化剤(ペクチン)、香料、安定剤(増粘多糖類)、メタリン酸Na、酸味料、 保存料(ソルビン酸K・安息香酸Na・亜硫酸K)、リン酸Ca) ＊原材料の一部に乳、卵、小麦、ゼラチン、大豆を含む
ジュース	りんご、香味料

修学旅行MENU成分表

調味料

薄口醤油	アミノ酸液、大豆(遺伝子組み換え無)、小麦、米、食塩、ぶどう糖 調味料(アミノ酸)、保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1、甘草(甘味料)
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール、調味料(アミノ酸) 甘味料(ステビア、甘草)
みりん	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう)、ブドウ糖、異性化液糖、水あめ、砂糖 アルコール、食塩
酒	米醸造アルコール、米、米麹、小麦、たんぱく分解物、 調味料(アミノ酸等)、酸味料
酢	酒粕、アルコール、砂糖、食塩調味料(アミノ酸)
かつおパウダー	調味料(アミノ酸)、食塩、糖類(ブドウ糖、砂糖) 風味糖(かつおぶし粉末、かつおエキス、そうだかつおぶし粉) 酵母エキス、デキストリン
ラード	豚脂、食用動物油脂、食用精製加工油脂、酸化防止(トコフェロール)、シリコーン
マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、水あめ、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料 ブドウ糖、大豆
柚子ドレッシング	植物油、酢、砂糖、かつおパウダー、玉葱、食塩、コショウ鶏卵、柚子、醤油
チリソース	砂糖、水あめ、トマトケチャップ、植物油脂、ガーリックペースト、食塩、醗酵調味料、 醸造酢、玉ねぎ、ジンジャーペースト、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸) 増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)酸味料、パプリカ色素
デミグラスソース	ビーフブイヨン、玉ねぎ、ブラウンルー、トマトペースト、赤ワイン、植物油、グラニュー糖、 食塩、タンパク白加水分解物、香辛料《原料に小麦乳製品を含む》
ブイヨン	食塩、デキストリン、砂糖、牛脂、酵母エキス、でんぷん、 シーズニングパウダー(大豆、小麦含む)玉ねぎ、配合調味料、粉末しょうゆ、 調味料(アミノ酸)カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、酸ケイ素、香料、 酸化防止剤、増粘剤
トマトソース	トマト、玉ねぎ、食用ひまわり油、食塩、香辛料、砂糖
和風ソース	玉ねぎ、りんご、濃口醤油、日本酒、みりん、砂糖、にんにく、生姜、酢、ごま油、 水、片栗粉
カレーソース	ラード、小麦粉、砂糖、トマトケチャップ、食塩、カレー粉、ウスターソース オニオンエキス、フルーツチャツネ(マンゴー・パイナップル)、ポークエキス、醤油 おろし生姜、おろしにんにく、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸) 増粘剤(加工でん粉)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) 原材料の一部に大豆・豚肉・りんごを含む
オイスターソース	かきエキス、砂糖、小麦発酵調味料、食塩、デキストリン、醤油 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酒精、カラメル色素 (一部に小麦・大豆を含む)
焼肉のたれ	醤油、アミノ酸液、りんごパルプ、発酵調味料、りんご酢、ゴマ油、にんにく、白ゴマ 香辛料、食塩／カラメル色素(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)