

タコランチセット
タコライス 米(国産複数原料米)
レタス・トマト
タコミート
鶏肉、たまねぎ、トマトケチャップ、タコシーズニング、おろしにんにく、きざみにんにく、植物油脂、しょうゆ、食塩、砂糖／酒精、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)
シリコーン (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

チーズ (マリネフード) ナチュラルチーズ・食用植物油脂・乳たん白・チーズパウダー・食塩
加工でん粉・調味料(アミノ酸等)セルロース・pH調整剤・リン酸Ca
増粘多糖類・ハブリカ色素・香料

タコソース トマト、トマトピューレ、たまねぎ、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、PH調整剤、香辛料/クエン酸(一部に大豆を含む)

碗そば そば麺
小麦粉、加工でんぷん、小麦たんぱく、食塩、かんすい、クチナシ色素

JCCそばだし※醤油は不使用
食塩、たん白加水分解物(大豆由来)、畜肉エキス、魚介エキス(小麦)、砂糖、動植物油脂、昆布エキス
オニオンパウダー(小麦)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)

青ねぎ

かまぼこ
魚肉、砂糖、粉末状大豆たん白、植物油、塩、発酵調味料、たん白加水分解物、マルチトール/加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

鳥から揚げ 鶏肉
から揚げの素(金城)
小麦粉(国内製造)・澱粉・食塩・ぶどう糖・粉末醤油/調味料(アミノ酸等)
アナトー色素、(一部に小麦・大豆を含む)

ぜんざい 金時豆・砂糖・加工黒糖・押麦
白玉・・・もち米粉(タイ産)、加工デンプン、トレハロース、酵素(大豆由来)

修学旅行メニュー(中高生)

1日目夕食

ブロッコリーと海老のマリネ

ポテトベーコンサラダ

グリーンサラダ

中華風塩焼きそば

牛焼肉炒め

豆腐チャンプルー

豚肉と野菜の煮物

チキンカツ

鶏挽肉と野菜のカレー

クリームコーンスープ

白米

ライチゼリー&胡麻団子

フルーツ

1日目朝食

サラダ

ポテトフライ

ウィンナー

白身魚の香草焼き

麩チャンプルー

スクランブルエッグ

味噌汁

白米

漬物 納豆 海苔

コーンフレーク

ロールパン

トロピカルフルーツ

※連泊の場合、若干メニューが変わります。

※食物アレルギーがある方は別食もご用意可能です。

修学旅行 夕食バイキング 成分表

1日目 中学・高校生

【ブロッコリーと海老のマリネ】

ブロッコリー、海老、オリーブオイル、塩、胡麻、レモン汁

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
					●		

【ポテトベーコンサラダ】

ジャガイモ、ベーコン、青ネギ、塩、胡椒、胡麻油

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●	●						

【グリーンサラダ】

『サニーレタス、レタス、キャベツ』

【胡麻醤油ドレッシング】

しょうゆ、食用植物油脂、砂糖、醸造酢、ごま、トマトペースト、ごまペースト

すりごま、食塩、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン、酸味料、香味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦、乳成分、大豆、ゼラチン、ごまを含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【サウザンアイランド ドレッシング】

食用植物油脂、醸造酢、トマトケチャップ、砂糖、ピクルス、食塩、卵黄、乾燥ピーマン、酵母エキスパウダー、ウスターソース、香辛料/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、甘味料（ステビア）、香辛料抽出物、（一部に卵・小麦・大豆りんごを含む）

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●		●					

【中華風塩焼きそば】

・麺（小麦粉（国内製造）、植物油脂（菜種油、大豆油）、食塩、クロレラエキス/かんすい、クチナシ色素）

・玉葱、人参、ニラ、キャベツ、胡麻油、塩、胡椒、醤油

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【牛焼肉炒め】

食用植物油脂、牛肉、玉葱、にんじん、もやし、塩、胡椒、

・タレ 果実ビューレ（りんご、もも、うめ）、醤油、砂糖、アミノ酸液、にんにく、還元水あめ、食塩、蜂蜜、りんご酢、白ごま、胡麻油、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・もも・りんごを含む）

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
		●					

【豆腐チャンプルー】

『豆腐、豚肉、キャベツ、玉葱、もやし、ニラ、塩、コショウ、油、濃口醤油、アルコール、調味料(アミノ酸等)、ほんだし調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）、酵母エキス

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【豚肉と野菜の煮物】

豚バラ肉、大根、里芋、人参、グリーンピース、薄口醤油、

ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール

味酢（もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類）

鰹節、昆布、塩、砂糖類（砂糖、乳糖）

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

＊使用している醤油は全て【食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えではない）小麦、大豆（遺伝子組み換えではない）の成分を含みます。

＊8大成分早見表は料理の中に使用されている全ての成分（材料、ソース等）を記載しています。

【チキンカツ】

『食用油、鶏肉、つなぎ（卵白、小麦たん白）、食塩、衣（パン粉、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料）、調味料(アミノ酸) 増粘剤(グァーガム)、アトナー色素、p h膨張剤、香料、焼成カルシウム、(原材料の一部に大豆、乳を含む)』

・濃厚ソース『野菜、果実（トマト、人参、りんご、その他）、醸造酒、糖類(砂糖・ぶどう糖)、食塩、香辛料 コーンスターチ、増粘剤(タマリンド)、カラメル色素、甘味料(甘草)、調味料（アミノ酸）』

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●	●	●					

【鶏挽肉と野菜のカレー】

鶏挽肉 ジャガイモ 人参 玉ねぎ、

豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぶん、カレーパウダー、オニオンパウダー、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、ポークエキス、粉乳小麦粉ルウ、粉末ソース、酵母エキス、ココア、りんごペースト、ガーリックパウダー、しょう油加工品、ホエイパウダー、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、（一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんごを含む）

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【クリームコンスープ】

『スイートコーン（遺伝子組換えでない）、小麦粉、ぶどう糖、乳製品（脱脂粉乳、ホエイパウダー、チーズ）食用植物油脂、食塩、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、砂糖、食用精製加工油脂、デキストリン、粉末加工油脂、ポークエキスパウダー、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー チキンパウダー、チキンエキスパウダー、魚醤パウダー、香辛料、はくさいエキスパウダー 増粘剤（グァーガム）、香料』

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【御飯】

白米(国産米使用)

【ライチゼリー&胡麻団子】

・ライチゼリー 糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、粉飴、寒天/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、アナトー色素

・胡麻団子『紫芋餡、うるち粉、砂糖、ごま、もち米粉、食塩、ソルビトール、加工でんぶん、乳化剤、酵素、（原材料の一部に大豆を含む）』

【フルーツ 1種類】

修学旅行 朝食バイキング(1日目) 成分表

【ポテトフライ】

じゃがいも、植物油脂

【トマトケチャップ】

トマト、ぶどう糖加糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

【ウィンナー】

豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、マルトデキストリン、香辛料、砂糖、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、(一部に豚肉、牛肉を含む)

【白身魚の香草焼き】

バスアfile、オリーブオイル、塩、おろしにんにく(ph調整剤)
おろししょうが(酸化防腐剤 ph調整剤)、バジルパウダー

【惣チャンプルー】

キャベツ、タマネギ、人参、もやし、青菜、豚肉、卵、
車麩『小麦グルテン(小麦粉を含む)、膨張剤』、ほんだし『食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、
風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)』、
食塩、胡椒、油

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●	●	●					

【スクランブルエッグ】

鶏卵 食用植物油脂 乳等を主要原料とする食品、香油油、食塩、砂糖、でん粉発酵調味料
乳たん白、ほたてエキスパウダー加工でん粉、増粘剤多糖類、ピロリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)
酢酸ナトリウム、乳化剤、グリシン、カロチノイド色素(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●	●	●					

【味噌汁】

米味噌(大豆、米、食塩、酒精)、アオサ、青葱、お麩(小麦粉、小麦蛋白)
ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール』、ほんだし『調味料(アミノ酸等)、食塩
砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス』

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【御飯】

白米(国産米使用)

【青かつば漬け】

きゅうり、生姜、ごま、食塩、醤油、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、アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)、
着色料(黄4、青1)、原材料の一部に小麦、大豆を含む

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
		●					

【梅干】

梅、ぶどう糖液糖、食塩、しそ液、たんぱく加水分解物、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)
甘味料(ステビア)、V.B1、着色料(赤102)、(一部大豆を含む)

【味付け海苔】

乾燥のり(有明海産)、砂糖、みりん、しょうゆ(大豆は遺伝子組換えでない)
食塩、唐辛子、煮干、昆布、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
		●					

*使用している醤油は全て【食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)
小麦、大豆(遺伝子組み換えではない)】の成分を含みます。

*8大成分早見表は料理の中に使用されている全ての成分(材料、ソース等)を記載しています。

【サラダ】

『キャベツ、コーン、キュウリ、トマト』

サウザンアイランド ドレッシング

食用植物油脂、醸造酢、トマトケチャップ、砂糖、ピクルス、食塩、卵黄、乾燥ピーマン、
酵母エキスパウダー、ウスターソース、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、
調味料(有機酸等)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に卵、小麦、大豆、リンゴを含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●		●					

ごま醤油ドレッシング

しょうゆ、食用植物油脂、砂糖、醸造酢、ごま、トマトペースト、ごまペースト
すりごま、食塩、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン、
酸味料、香味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦、乳成分、大豆、ゼラチン、ごまを含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●	●					

【コーンフレーク】

コーングリッツ、砂糖、食塩、乳酸菌粉末、炭酸カルシウム、
ビタミンC、香料、ピロリン酸鉄、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、パントテン酸カルシウム、
ビタミンB6、ビタミンB1、ビタミンB2、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12

【加工乳】

生乳、脱脂粉乳、バター

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●						

【トロピカルフルーツ】

パインアップル、パパイヤ(黄)、さくらんぼ、ナタデココ、砂糖、
酸味料、着色料(赤色3号)水

【バターロールパン】

小麦粉、砂糖、ショートニング、全卵、イースト、食塩、小麦グルテン/乳化剤
イーストフード、キシロース、ビタミンC(一部に小麦・卵・大豆含む)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
●	●	●					

【マーガリン】

食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、生クリーム、脱脂粉乳、乳化剤、香料、ビタミンA、着色料(カロテン)

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
	●						

【ストロベリージャム】

糖類(砂糖、水飴)、いちご、洋酒、酸味料、ゲル化剤(ペクチン)

【シークワサージュース】

果糖ぶどう糖液、シークワサー果汁、酸味料、ビタミンC、着色料(B-カロテン)

【納豆】

大豆(遺伝子組み換えでない)、納豆菌、**タレ**『水あめ混合異性化液糖、醤油(小麦、大豆を含む)、
大豆(遺伝子組み換えでない)、納豆菌、タレ』水あめ混合異性化液糖、醤油(小麦、大豆を含む)、
還元水あめ、食塩、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス、からし『からし、砂糖、醸造酢、食塩、酒精、

卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ
		●					

成分表

沖縄そば定食 A(天ぷら)

* 沖縄そば

麺(小麦粉、食塩、かんすい、大豆油、)豚三枚肉、(醤油、砂糖、料理酒、みりん)
かまぼこ(魚肉(スケソウダラ、イトヨリ、ミジユン)馬鈴薯田粉、タピオカ澱粉、ごぼう、人参、卵白、塩、
砂糖、みりん、調味料(アミノ酸等)スパムランチョンミート(豚肉、鶏肉)食塩、砂糖、加工でんぷん、
ポリリン酸、調味料(無機塩)酸化防止剤(ビタミンC)発色剤 だし汁(食塩、ポークエキス、砂糖、
かつおぶし、調味料(アミノ酸等)風味調味料、糖類(ブドウ糖、砂糖)(原材料の一部に、大豆、乳製
品を含む)風味原料(かつおぶし粉末、そうだ鰹節粉末、こんぶ粉末)中華だし、豚脂、粉飴、ポーク
エキスパウダー、粉末醤油、チキンエキスパウダー、香辛料、野菜エキスパウダー、酵母エキスパウ
ダー、酸化防止剤

* 天ぷら三点盛

天ぷら野菜(ピーマン、茄子、海老)小麦粉、薄力粉、鶏卵、水
天つゆ(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麴、食塩、ア
ルコール)鰹節、風味調味料、糖類(ブドウ糖、砂糖)(原材料の一部に、大豆、乳製品を含む)風味
原料(かつおぶし粉末、そうだ鰹節粉末、こんぶ粉末)料理酒

* ジューシーご飯(沖縄炊込みご飯)

精白米(国産)、人参、醤油、植物油、ラード、そばだし、料理酒、みりん風味調味料、
オイスターソース、椎茸、かつおだし、ひじき、食塩、ガラスープ、醸造酢、水あめ
昆布だし、/ 酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料、カラメル色素、酸化防止剤(VE)
シリコーン、(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

* 漬物

だいこん、漬け原材料【食塩、しょうゆ】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、
保存料(ソルビン酸 K)、シソ香料、着色料(赤 106)、(一部に小麦・大豆を含む)

* もずく酢

もずく(海藻)・醤油・砂糖・醸造酢・鰹節エキス・酒精(原料の一部に小麦・大豆・鯖を含む)キュウリ