

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表

2021夕食【ハトヤ特製 白味噌鍋】

更新日

2021年1月

品名	食材名	原材料	特定原材料
白味噌鍋	豚肉	豚肉	豚肉
	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	海老	海老	えび
	いか	いか	いか
	うなぎ	うなぎ	
	鶏つくね (トップシェフ ミートボール)	鶏肉、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、玉葱、食塩、こしょう、しょうが/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉
	豆腐	大豆、塩化マグネシウム(にがり)	大豆
	白菜	白菜	
	葱	葱	
	えのき茸	えのき茸	
	もやし	もやし	
	牛蒡	牛蒡	
	餅巾着 (広栄)	もち(もち米、でん粉、米粉)、油揚げ(大豆、大豆油)、かんぴょう、豆腐用凝固剤	大豆
あわ麩 (志場商店)	小麦グルテン、餅粉、あわの実、食塩、片栗粉	小麦	
鍋だし		冬子椎茸、牛蒡、昆布、かつお節、白味噌(米、大豆、食塩、酒精、ビタミンB2)、豆乳、薄口醤油、味醂、生姜、酒	小麦、大豆
小鉢	金平ごぼう (京のお菜)	ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、発酵調味料、食用油(なたね、大豆、ごま)、ごま、たんぱく加水分解物、かつお風味原料、唐辛子、寒天、食塩/調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸化防止剤(V. C)、保存料(しらこ)、酸味料、香料、(一部に小麦・さけ・大豆・ごまを含む)	小麦、さけ、大豆、ごま
白ご飯		精白米	
デザート	小豆羊かん	小豆、砂糖、アガー(カラギーナン)	

特定原材料	
卵	
生卵	
乳成分	鶏つくね
小麦	鶏つくね、あわ麩、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)
そば	
落花生	
えび	海老
かに	

特定原材料に準ずるもの	
あわび	
いか	いか
いくら	
オレンジ	
キウイ	
牛肉	
くるみ	
ごま	小鉢(金平ごぼう)
さけ	小鉢(金平ごぼう)
さば	
大豆	鶏つくね、豆腐、餅巾着、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)
鶏肉	鶏肉、鶏つくね
バナナ	
豚肉	豚肉・鶏つくね
まつたけ	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	
カシューナッツ	
アーモンド	

その他	
魚介類	海老、いか、鍋だし、小鉢(金平ごぼう)