

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用メニュー/成分表

2021昼食【冷やしうどん】

更新日

2021年1月

品名	食材名	原材料	特定原材料
冷やしうどん	うどん (ヤマサン)	小麦粉、塩、粉末状植物性タンパク(小麦)	小麦
野菜天ぷら	野菜かき揚げ30 (アスクフーズ)	野菜(たまねぎ、にんじん、いんげん)、でん粉、揚げ油(大豆油)、小麦粉、食塩、大豆粉/糊料(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、膨脹剤、乳化剤、着色料(ウコン色素、カロチノイド色素)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
薬味	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	小麦、さけ、大豆、ごま
	炊き平湯葉	大豆、醤油、みりん、酒、本だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)】	小麦、大豆
	錦糸玉子 刻みきんしLL (あじかん)	鶏卵、食酢、植物油脂、食塩/加工澱粉、グリシン、トレハロース、(一部に卵・大豆を含む)	卵、大豆
	葱	葱	
	ごま	ごま	ごま
付けだれ2種	胡麻ざるだし	醤油、みりん、砂糖、ごま、昆布、だし(いわし節、さば節、そうだかつお節、鰹節、いわし煮干し)	小麦、さば、大豆、ごま
	うどんだし	醤油、みりん、昆布、だし(いわし節、さば節、そうだかつお節、鰹節、いわし煮干し)	小麦、さば、大豆
白ご飯	白ご飯	精白米	
デザート	羊かん	小豆、砂糖、アガー(カラギーナン)	

特定原材料	
卵	薬味(錦糸玉子)
生卵	
乳成分	
小麦	うどん、野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉)、付けだれ2種
そば	
落花生	
えび	
かに	

特定原材料に準ずるもの	
あわび	
いか	
いくら	
オレンジ	
キウイ	
牛肉	
くるみ	
ごま	薬味(ごま、金平ごぼう)、付けだれ(胡麻ざるだし)
さけ	薬味(金平ごぼう)
さば	付けだれ2種
大豆	野菜かき揚げ、薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉、錦糸玉子)、付けだれ2種
鶏肉	
バナナ	
豚肉	
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	薬味(金平ごぼう、炊き平湯葉)、付けだれ2種