

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【洛中べんとう】

更新日

2021年1月

品名	食材名	原材料	特定原材料
生湯葉造り	生湯葉	大豆	大豆
	大葉	大葉	
	わさび	西洋わさび、洋からし、砂糖、酸味料、着色料(黄4、青1)	
造り醤油	商品:さしみタマリ(広栄)	脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、大豆/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、保存料(安息香酸Na)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
天麩羅	海老	えび、小麦粉、揚げ油(大豆油)	小麦、えび、大豆
	南瓜	南瓜、小麦粉、揚げ油(大豆油)	小麦、大豆
	青唐	青唐、小麦粉、揚げ油(大豆油)	小麦、大豆
	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
和え物	壬生菜と京揚げのお浸し(三久食品)	壬生菜、油揚げ、人参、醤油、酒、砂糖、還元水飴、食塩、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
豆腐田楽焼2種【焼物】	豆腐	大豆、塩化マグネシウム(にがり)	大豆
	田楽味噌(白)	白味噌(米、大豆、食塩、酒精、V. B2)、卵黄、砂糖、あたりごま、酒、醤油	卵、小麦、大豆、ごま
	田楽味噌(赤)	卵黄、砂糖、あたりごま、酒、醤油赤だし味噌【米みそ(米、大豆、食塩)、豆みそ(大豆、食塩)、酒精、カラメル色素】	卵、小麦、大豆、ごま
煮物	海老	えび、醤油、みりん、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、えび、大豆
	小芋	里芋、醤油、みりん、砂糖、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
	【季節麩】 京生麩(青もみじ麩) (志場商店)	小麦グルテン、もち粉、着色料(黄4、青1)、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
	【季節麩】 京生麩(赤もみじ麩) (志場商店)	小麦グルテン、もち粉、着色料(赤3、赤106、黄4、青1)、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
	がんも 商品名:和風名菜ミニがんも (ヨシムラフード)	粉末状大豆たん白、植物油、人参、上新粉、大豆食物繊維、ごま、食塩、砂糖、揚げ油(食物油脂)、クエン酸、醤油、みりん、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、ごま
	青味	蒨【乳酸カルシウム、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、着色料(青1、黄4)】、醤油、みりん、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
酢の物(サラダ)	若布	若布	
	胡瓜	胡瓜	
	トマト	トマト	
	あさり	あさり	
		鰹節、醤油、酢、みりん	小麦、大豆

茶碗蒸し	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	小芋	里芋	
	銀杏	銀杏	
	卵液	鶏卵、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)】、醤油、みりん	卵、小麦、大豆
白ご飯		精白米	
味噌汁	若芽	若芽	
	葱	葱	
		味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、鰹・昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)】、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)】	大豆
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	豆腐田楽(田楽味噌)、茶碗蒸し
生卵	
乳成分	
小麦	造り醤油、天麩羅、壬生菜と京揚げのお浸し、豆腐田楽(田楽味噌)、煮物、酢の物(サラダ)、茶碗蒸し
そば	
落花生	
えび	天麩羅(海老)、煮物(海老)
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	豆腐田楽(田楽味噌)、煮物(がんも)
さけ	
さば	
大豆	生湯葉造り、造り醤油、天麩羅、壬生菜と京揚げのお浸し、豆腐田楽焼、煮物、酢の物(サラダ)、茶碗蒸し、味噌汁
鶏肉	茶碗蒸し
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	
二枚貝	酢の物(あさり)
魚介類	和え物(壬生菜と京揚げのお浸し:風味調味料)、煮物、酢の物、茶碗蒸し、味噌汁、天婦羅(海老)