

団体旅行食事成分表

※ご飯はいずれもれすとらん五千年の星オリジナル「縄文古代飯」。

焜炉はいずれも「ガーリック豚の昆布煮干し出汁鍋」となります。

| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
|-----------------|----------|---|
| 縄文古代飯 | 白米 | 米 |
| | 赤米玄米 | 玄米 |
| | わらび水煮 | わらび、PH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、着色料（銅葉緑素） |
| | 細竹水煮 | 細竹、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（V.C） |
| | 栗 | むき栗 |
| | ベビーボイル帆立 | ほたて貝 |
| | つゆ | しょうゆ（本醸造）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、かつお節（粗砕）、かつおエキス、かつお節エキス、そうだ節（粗砕）、酵母エキス、昆布魚介エキス、発酵調味料、みりん、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に大豆、小麦、さばを含む） |
| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
| ガーリック豚の昆布煮干し出汁鍋 | ガーリック豚 | ガーリック豚バラ肉 |
| | 野菜 | キャベツ、もやし、しめじ、万能ねぎ |
| | 昆布煮干し出汁 | 昆布エキス、昆布、食塩、水飴、異性化液糖、煮干し粉末、調味料、トレハロース、セルロース、増粘多糖類、酸味料 |

●縄文の四季～four seasons～

| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
|-----------|-----------|---|
| ①くるみばっけ味噌 | くるみ | くるみ |
| | ふきのとう味噌 | ふきのとう（国産）、鯉節、漬け原材料（味噌、砂糖、醗酵調味料、澱粉、唐辛子）/ソルビット、酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、甘味料（カンゾウ）、保存料（ソルビン酸K）、酸化防止剤（V.C）、（一部に大豆・ゼラチンを含む） |
| ②鶏肉柱 | 鶏肉柱 | あべ鶏肉、人参、細竹、フキ、レンコン、セルフィーユ |
| | リンゴソース | りんごジャム（りんごシロップ漬、砂糖）、醤油、酒、中濃ソース |
| ③地層しんじょ | すり身 | 魚肉（ナガツカ（わらずか））、澱粉、卵白、砂糖、食塩/ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、（一部に卵含む） |
| | 地層の具 | 栗、パプリカ、なめこ、絹さや、海苔、大根、人参、ふき、塩蔵わらび、乾燥ぜんまい/乳酸Ca、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、着色料（銅葉緑素）、着色用製剤黄・黒 |
| ④白和え | 白和え | 豆腐（大豆（遺伝子組換えでない））、植物油脂、砂糖、すりごま、還元水あめ、食塩、しょうゆ/pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、豆腐用凝固剤、（一部に大豆・ごま・小麦を含む） |
| | むきエビ | えび（養殖バナメイ種）、食塩/pH調整剤、ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸） |
| | あさり | あさり |
| | むきえだまめ | えだまめ（大豆（遺伝子組換えでない）） |
| | 松の実 | 松の実 |
| ⑤利休揚げ | 牛肉巻 | 牛肉、ヤングコーン、アスパラ |
| | 里芋 | 里芋 |
| | 長芋 | 長芋 |
| | から揚げ粉 | 澱粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、香辛料、ぶどう糖、酵母エキス、植物たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ粉末、パプリカ色素） |
| 帆立の田楽 | 帆立 | 帆立 |
| | くるみ | くるみ |
| | 田楽味噌 | 赤味噌、黄身、砂糖、味醂、酒、米味噌（米、大豆、食塩）、豆味噌（大豆、食塩）/カラメル色素、 |
| ⑥りんごの羊羹 | りんごシロップ漬 | りんご、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸カルシウム |
| | しろあん | 砂糖（国内製造）、白隠元豆 |
| | 白砂糖、寒天 | 原料糖、寒天 |
| | フローズンホイップ | 水あめ（国内製造）、植物油脂、還元水あめ、砂糖、脱脂粉乳/カゼインNa、乳化剤（大豆由来）、セルロース、香料、安定剤（キサンタンガム）、リン酸塩（Na）、カロチン色素 |

●秋の宵～Autumn feast～ 【縄文の四季の①、③、④、⑤、⑥に下記メニューです。】

| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
|------------|---------|---------------------------|
| イカとゴボウの南蛮漬 | イカ、ゴボウ他 | イカ切り身、ゴボウ、ネギ、玉ねぎ、片栗粉、サラダ油 |
| | 南蛮酢 | しょうゆ、酒、砂糖、みりん、酢 |

●春の宵～Spring evening～ 【縄文の四季の②、③、④になります。】

※ 食物アレルギーがある場合、2週間前までにご連絡下さい。また、重篤なアレルギー症状があるお客様は、弊社よりご相談させて頂く事がございます。

教育旅行団体食事成分表

●発掘ランチ

| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
|---------------|------------|--|
| 縄文古代飯 | 白米 | 米 |
| | 赤米玄米 | 玄米 |
| | わらび水煮 | わらび、PH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、着色料（銅葉緑素） |
| | 細竹水煮 | 細竹、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（V.C） |
| | 栗 | むき栗 |
| | ペビーボイル帆立 | ほたて貝 |
| | つゆ | しょうゆ（本醸造）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、かつお節（粗砕）、かつおエキス、かつお節エキス、そうだ節（粗砕）、酵母エキス、昆布魚介エキス、発酵調味料、みりん、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に大豆、小麦、さばを含む） |
| 鶏唐揚 | 若鶏もも唐揚げ | 鶏肉、醤油、小麦粉、コーンスターチ、砂糖、酒、にんにく、植物性たん白、しょうが、食塩、甘味料（キシロース）、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、膨張剤（原材料の一部に小麦、大豆を含む） |
| | ペビーリーフ、レタス | ペビーリーフ、レタス |
| 煮込みハンバーグ | ハンバーグ | 鶏肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉、乾燥卵白、粉末状植物性たん白）、牛脂、粒状植物性たん白、砂糖、しょうゆ、植物油（大豆油、菜種油）、焼酎、グルコマンナン、発酵調味料、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）、紅麴色素、（原材料の一部に卵、乳成分を含む） |
| | シャトー人参 | 人参 |
| | チキンコンソメスープ | 乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、チキンファット、たん白加水分解物、たまねぎ、食用油脂、肉エキス（チキン、ビーフ）、酵母エキス、しょうゆ、香辛料、にんじん、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（小麦を原材料の一部を含む） |
| | デミソース | たまねぎ、小麦粉、食用動植物油脂（ラード、コーン油）、トマトペースト、ワイン、砂糖、ビーフエキス、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、にんじんエキス、酵母エキス、香辛料、ポークエキス、デキストリン、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料（原材料の一部に大豆を含む） |
| フライドポテト 枝豆 | フライドポテト | ばれいしょ、植物油、ぶどう糖 |
| | 枝豆 | 枝豆 |
| だし巻き卵餡かけ | 玉子焼き | 鶏卵（国産）、砂糖、還元水あめ、水あめ、植物油（菜種油、大豆油）、食塩、醤油、かつおだし、加工澱粉、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、カロチノイド色素、（原材料の一部に小麦、乳を含む） |
| | パプリカ | パプリカ |
| | 餡かけ | 片栗粉、しょうゆ（本醸造）、果糖ぶどう糖液糖、食塩、かつお節エキス、砂糖、水あめ、かつお節（粗砕）、たんぱく加水分解物、昆布、昆布エキス、かつおエキス、アルコール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に大豆、小麦を含む） |
| 果物 | オレンジ | オレンジ |
| | りんごシロップ漬 | りんご、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸カルシウム |
| 味噌汁 | 味噌 | 大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精 |
| | だし | かつお・ふし、むろあじ・ふし、さば・ふし、食塩、いわし・煮干し、昆布、椎茸、調味料（アミノ酸） |
| | 若芽 | 若芽 |
| | 板麩 | 小麦粉、食塩 |
| 林檎ジュース | 林檎ジュース | りんご、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料 |

●カツカレー

| メニュー名 | 使用食材 | 原材料 |
|--|----------------|---|
| カレー | カレールー | 小麦粉、食用油脂（牛脂、豚脂）、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、バナナ、りんご（国産）、ソテー・ド・オニオン、乳糖、フォン・ド・ポーソース、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、ブドウ糖、調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素、乳化剤、（その他大豆由来原材料含む） |
| ヒレカツ | ヒレカツ | 豚肉、パン粉、でん粉、食塩、粉末水あめ、醤油、大豆粉、小麦発酵調味料、卵、香辛料、植物油、増粘多糖類、ガゼインNa（乳由来）、アミノ酸、酵素 |
| ライス | 白米 | 米 |
| サラダ <small>（ドレッシングは仕入れ状況により変更になる場合がございます）</small> | 千切りキャベツ | キャベツ |
| | プチトマト | プチトマト |
| | ヤングコーン | ヤングコーン |
| | 香味和風小袋（ドレッシング） | 醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、米発酵調味料、ごま、しょうが、塩蔵みょうが、調味料（アミノ酸等）、食塩、ガーリックペースト、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦粉を含む） |
| 林檎ジュース | 林檎ジュース | りんご、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、酸味料 |

※ 食物アレルギーがある場合、2週間前までにご連絡下さい。また、重篤なアレルギー症状があるお客様は、弊社よりご相談させて頂く事がございます。