

GK-10
武雄温泉物産館 修学旅行メニュー 成分表

| | |
|----------------|--|
| 釜 飯 | 米、鶏肉（モモ）、鶏ミンチ、人参、干し椎茸、ごぼう、筍、濃口醤油、薄口醤油、みりん風調味料、いりこ、出汁昆布、かつお節、 |
| 三元豚かつとじ | 豚ロース、卵、玉ねぎ、出汁（醤油、調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖、風味調味料（鰹節粉末・鰹エキス）、酵母エキス、でん粉、味醂）、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、食塩等） |
| ポテトサラダ | ジャガイモ、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、きゅうり、塩、胡椒、乾燥卵黄、砂糖、食塩、調味酢、乳たん白、香辛料、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物（原材料の一部に乳成分・大豆・リンゴ・ゼラチン・魚介類を含む） |
| 油淋鶏 | 鶏肉（モモ）、小麦粉、片栗粉、全卵、、レタス、水菜、玉ねぎ、パプリカ（サラダ用の野菜は季節によって変わる場合があります） |
| 油淋鶏 ドレッシング | 醤油、砂糖、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎ、みりん、生姜、食塩、長ねぎ、パイン果汁、レモン果汁、水あめ、うんしゅうみかん果汁／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、香料、（一部に小麦・大豆を含む） |
| チキン コンソメスープ | 飴糖、食塩、鶏肉、食用油脂、チキンエキス、酵母エキス、デキストリン、チキンファット、たまねぎ、しょうゆ、香辛料、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）豆苗 |
| フルーツ | オレンジ（季節によって変わる場合があります。） |
| フルーツ ヨーグルト | 生乳、脱脂粉乳、砂糖、植物性油脂、デキストリン、寒天 黄もも、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ、砂糖、酸味料、着色料（赤色3号） |
| 代替えメニュー | |
| 豚ステーキ | 豚肉、塩、コショウ、食用オリーブ油（食用オリーブ油） |
| 呉豆腐 | 豆乳、くず粉、デンプン、醤油（大豆、食塩、小麦、糖類〔砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ〕）、米発酵調味料、脱脂加工大豆、アルコール、調味料〔アミノ酸等〕）、みりん風調味料（水あめ、米と米麴の醸造調味料、食塩、調味料〔アミノ酸等〕）、酸味料）、砂糖、ゴマ、しょうが |
| グリーンサラダ | レタス、水菜、玉ねぎ、パプリカ（サラダ用の野菜は季節によって変わる場合があります） |
| 鶏の龍田揚げ | 鶏肉（モモ）小麦粉 片栗粉 生姜 ニンニク みりん 酒 |