

修学旅行

朝食成分表



- 定番メニュー…人気のスタンダードメニュー
- 日替わりメニュー…A / B / C / Dの4種がローテーションされます

「定番メニュー」 + 「日替わりメニュー」が朝食のメニューになります。

日替わりメニューのパターンについてはホテル予約課までお問い合わせくださいませ。



朝食定番メニュー一覧表

料理名		原 材 料		
卵料理	スクランブルエッグ	卵・食塩・マーガリン・コショウ・サラダ油	卵・乳・大豆	
肉料理	ベーコン	豚バラ肉・食塩・砂糖・乳糖・卵白・植物性タンパク質・蛋白加水分解物・粉末醤油・食用油脂・Na・カゼインNa・保存料・酸化防止剤・発色剤(亜硫酸Na)・調味料(アミノ酸等)・サラダ油・「原材料の一部に大豆・乳含む」	卵・乳・大豆・豚肉	
	ウィンナー	畜肉(豚肉・牛肉)・豚脂肪・馬鈴薯澱粉・糖類(水飴・砂糖・ブドウ糖)・食塩・還元水飴・昆布エキス・香辛料(調味料の一種)・メースパウダー・卵粉末・おろしにんにく・コショウ・コリアンダーパウダー・ジンジャーパウダー・ナツメグパウダー・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・トレハロース・発色剤(亜硫酸Na)・サラダ油・「原材料の一部に卵・牛肉・豚肉含む」	卵・牛肉・豚肉・大豆	
炒め物	人参しりしり	人参・卵・食塩・大豆油・本だし・サラダ油	小麦・卵・大豆・乳	
	クープイリチィ	昆布・大根・豚肉・みりん・濃口醤油・菜種油(無機質・ビタミン類・アミノ酸・脂肪酸・炭水化物・有機酸等)・砂糖・食塩・風味調味料(かつお等)・調味料(アミノ酸等)・「原材料の一部に小麦・大豆含む」	小麦・豚肉・大豆・乳	
酢の物	もずく酢	もずく・酢・かつお出し・レモン・濃口醤油・砂糖・出し昆布・「原材料の一部に小麦・大豆含む」	小麦・大豆	
豆腐料理	島豆腐	大豆(丸大豆)・にがり・凝固剤	大豆	
サラダ	ポテトサラダ	馬鈴薯・半固体状ドレッシング・人参・玉葱・砂糖・食塩・醸造酢・乳タンパク・香辛料・グリシン・酢酸・Na・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・「原材料の一部に卵・小麦・大豆含む」	卵・小麦・大豆	
	新鮮生野菜サラダ	レタス・キャベツ・サニーレタス・きゅうり・人参	—	
ドレッシング	シーザードレッシング	食用植物油(国内製造)・醸造酢・チーズ・砂糖・食塩・濃縮レモン果汁・チーズ加工品・にんにく・卵黄・香辛料・酵母エキスパウダー・アンチオピソース・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・「原材料の一部に卵・乳成分・大豆・りんご含む」	乳・卵・大豆・りんご	
	サウザンドレッシング	ケチャップ・マヨネーズ・酢・砂糖	小麦・卵・乳・大豆	
	シークワサードレッシング	醸造酢・醤油・果糖ぶどう糖液糖・シークワサー果汁・米発酵調味料・食塩・アルコール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタン)・「原材料の一部に大豆・小麦含む」	大豆・小麦	
	ゴマドレッシング	食用植物油・金ごま・醤油・醸造酢・砂糖・食塩・卵黄・しいたけエキスパウダー・オニオンエキス・ソテーガーリックペースト・酵母エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(タマリンド)・甘味料(スクラロース)・「原材料の一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・卵含む」	小麦・卵・大豆・ゴマ・豚肉	
漬 物	梅 干	梅・ブドウ糖果糖液糖・食塩しそ液・たんぱく加水水分解物・酒精・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア)・ビタミンB1・着色料(赤102)・「原材料の一部に大豆含む」	大豆	
	うっちゃん漬	大根・穀物酢・穀類・アルコール・食塩・酒かす・ウコン粉末・三温糖	小麦	
	あおさの佃煮	ひとえぐさ・本醸造醤油(大豆・小麦含む)・砂糖水飴・しいたけ寒天	大豆・小麦	
	しそ昆布	醤油(小麦を含む【国産製造】)・昆布(北海道)・砂糖・いりごま・昆布エキス・食塩・水飴・寒天・酵母エキス・ソルビット・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・増粘多糖類	小麦・ゴマ・大豆	
	のり	乾のり(国産)・砂糖・醤油(大豆・小麦含む)・みりん・食塩・昆布・えび・煮干・香辛料・調味料(アミノ酸等)	大豆・小麦・えび	
汁 物	いなむどうち	豚バラ肉・人参・大根・こんにゃく・しいたけ・いなむどうち用味噌・みりん・本だし	小麦・乳成分・大豆・豚	
	味噌汁	わかめ・長ネギ・本だし・島豆腐(丸大豆・凝固剤)・みりん・いなむどうち用みそ・赤味噌	大豆・小麦・乳	
ご 飯	白米	佐賀県産白米	—	
パ ン	クロワッサン	小麦粉・油脂加工品・砂糖・全卵・イースト・食塩・小麦グルテン・植物油・乳化剤・香料・ビタミンC・カロチノイド色素・「原材料の一部に小麦・卵・乳成分・大豆含む」	小麦・卵・大豆・乳	
	バゲット	小麦粉(国産製造)・食塩・イースト・発酵風味料・モルトエキス・ビタミンC・「原材料の一部に小麦含む」	小麦	
	ワッフル	小麦粉(国内製造)・マーガリン・砂糖・牛乳・液全卵・乳糖を主要原料とする食品・加糖卵黄・イースト・アーモンドパウダー・食塩・香料・乳化剤・ビタミンC・着色料(カロチノイド)・「原材料の一部に小麦・卵・乳成分・大豆含む」	小麦・卵・大豆・乳	
	添え	マーガリン	食用植物油・食用精製加工油脂・食塩・クリーム・脱脂粉乳・乳化剤・香料・ビタミンA・着色料	乳・大豆
	イチゴジャム	砂糖・水飴・イチゴ・洋酒・酸味料・ゲル化剤	—	
ブルーベリージャム	砂糖・水飴・ブルーベリー・洋酒・酸味料・ゲル化剤・香料	—		
シリアル類	フルーツグラノーラ	オーツ麦・ライ麦粉・砂糖・乾燥果実(パパイア・レーズン・りんご・いちご)・小麦粉・ココナッツ・マルトデキストリン・植物油・米粉・水溶性植物繊維・コーンフラワー・かぼちゃの種・アーモンド・食塩・小麦ふすま・玄米粉・グリセリン・加工でんぷん・クエン酸鉄Na・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE/ローズマリー抽出物)・ナイアシン・パントテン酸Ca・カゼインNa・ビタミンA・B6・B1・D・B12・葉酸	小麦・ピーナッツ・乳・大豆・りんご	
	チョコクリスピー	精米・砂糖・ココア・チョコレート・乳・麦芽エキス・食塩・炭酸Ca・乳化剤・大豆・香料・ビタミンC・E・B2・B1・B6・A・D・B12・ナイアシン・酸化防止剤・鉄・葉酸	乳・大豆・小麦	
デザート	フルーツ	パイナップル・オレンジ	オレンジ	
	ヨーグルト	生乳・乳製品	乳	
ドリンク	マンゴー & オレンジジュース	果糖ぶどう糖液糖・オレンジ果汁・砂糖・マンゴー果汁・香料・酸味料・保存料(安息香酸Na)・着色料(黄4・カラメル・赤102)・シリコーン	—	
	アセロラジュース	果糖ぶどう糖液糖・アセロラ果汁・酸味料・香料・リン酸塩・保存料(安息香酸Na)・カロチノイド色素	—	
	パイン & シークワサージュース	果糖ぶどう糖液糖・砂糖・パイナップル果汁(沖縄県)・シークワサー果汁(沖縄県)・酸味料・香料・保存料(安息香酸Na)・着色料(カラメル・カロチン)・シリコーン	—	
	ミルク(牛乳)	生乳・脱脂粉乳・バター・クリーム	乳	
	アイスティー	紅茶・オリゴ糖・環状オリゴ糖・香料・ビタミンC	—	
	ウーロン茶	烏龍茶・ビタミンC	—	
	コーヒー	ブラジル産・ベトナム産	—	
コーヒー用シロップ	ミルク	植物油・乳製品・砂糖・カゼインNa・乳化剤・リン酸Na・安定剤(アラビアガム)・香料・カロテン色素	乳・大豆	
	ハーゼルナッツ	煮糖・香料・クエン酸・保存料(安息香酸Na・ソルビン酸K)	ナッツ	
	キャラメル	煮糖・香料・クエン酸・保存料(安息香酸Na・ソルビン酸K)・カラメル色素	—	
	バニラ	煮糖・香料・クエン酸・保存料(安息香酸Na・ソルビン酸K)・カラメル色素	—	

朝食【日替わりA】メニュー成分表

料理名		原材料	
チャンプルー	フーチャンプルー	麩(グルテン[小麦たんぱく]・小麦粉・膨張剤)・キャベツ・もやし・人参・玉葱・ニラ・卵・ポーク(豚肉・デンプン・食塩・香辛料・Na)・食塩・コショウ・本だし・サラダ油	卵・乳・大豆・豚肉・小麦
煮物	筑前煮	レンコン・人参・ごぼう・たけのこ・鶏肉・醤油・果糖ブドウ糖液・みりん風植物油・水飴・かつお節エキス・増粘剤(加工デンプン)・サラダ油	大豆・小麦・鶏肉・乳
麺類	ソース焼きそば	麺(小麦粉・粉末状植物性たん白・食塩・なたね油・粉末状小麦繊維・加工でん粉・かんすい・増粘剤(アルギン塩酸・Ca・Na・タマリンド)・カロチノイド色素・キャベツ・人参・中濃ソース・豚肉・粉末ソース・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・酸味料・サラダ油・「原材料の一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・モモ・リンゴ含む」	えび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・モモ・リンゴ
魚類	きびなごフライ	きびなご・小麦粉・植物油・でんぷん・コーンフラワー・食塩・植物性たん白・粉末醤油・醤油・みりん・発酵調味料・砂糖・「原材料の一部に大豆含む」	小麦・大豆
揚げ物	八宝菜春巻き	野菜(キャベツ・玉葱・人参・白菜・インゲン・ニラ)・たけのこの水煮・豚肉・春雨・植物油・醤油・砂糖・オイスターエキス・ポークエキス・食塩・しいたけ・生姜ペースト・香辛料・増粘剤(加工でん粉)・アミノ酸・皮(小麦粉・食塩・ブドウ糖・植物油)・「原材料の一部に大豆・小麦・鶏肉・豚肉含む」	小麦・大豆・鶏肉・豚肉

朝食【日替わりB】メニュー成分表

料理名		原材料	
チャンプルー	豆腐チャンプル	島豆腐(大豆[丸大豆]・にがり・凝固剤)・キャベツ・もやし・人参・玉葱・ニラ・ポーク(豚肉・デンプン・食塩・香辛料・Na)・食塩・コショウ・本だし・サラダ油	乳・大豆・豚肉・小麦
煮物	大根煮	大根・人参・昆布・豚バラ肉・みりん・薄口醤油・砂糖・本だし・サラダ油	大豆・小麦・豚肉・乳
麺類	塩焼きそば	麺(小麦粉・粉末状植物性たん白・卵白加工品・食塩・なたね油・粉末状小麦繊維・加工でん粉・かんすい・増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)・カロチノイド色素・カラメル色素・キャベツ・赤ピーマン・いんげん・豚肉・きくらげ・鶏がらスープ・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・エキス(しいたけ・チキン)・香辛料・食塩・コショウ・オイスターソース・醤油・サラダ油・「原材料の一部にゼラチン含む」	小麦・大豆・卵・乳・鶏肉・豚肉・ゼラチン
魚類	シヤケの塩焼き	鮭・食塩・コショウ・サラダ油	大豆
揚げ物	ポテトチキン	調味料(アミノ酸等)・ポリリン酸Na増粘多糖類・着色料(クチナシ)・香辛料・衣(でんぷん・小麦粉)・じゃがいも・鶏肉・食塩・サラダ油・「原材料の一部に小麦・大豆・鶏含む」	小麦・大豆・鶏肉

朝食【日替わりC】メニュー成分表

料理名		原材料	
チャンプルー	ゴーヤーチャンプル	ゴーヤ・キャベツ・もやし・人参・玉葱・ニラ・島豆腐(大豆[丸大豆]・にがり・凝固剤)・ポーク(豚肉・デンプン・食塩・香辛料・Na)・食塩・コショウ・本だし・サラダ油	乳・大豆・豚肉・小麦
煮物	肉じゃが	じゃがいも・人参・玉葱・牛肉・糸こんにゃく・みりん・砂糖・濃口醤油・料理酒・本だし・サラダ油	乳・大豆・牛肉・小麦
麺類	ソース焼きそば	麺(小麦粉・粉末状植物性たん白・食塩・なたね油・粉末状小麦繊維・加工でん粉・かんすい・増粘剤(アルギン塩酸・Ca・Na)・カロチノイド色素・カラメル色素・キャベツ・赤ピーマン・いんげん・豚肉・きくらげ・鶏がらスープ・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・サラダ油・「原材料の一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・モモ・リンゴ含む」	えび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・モモ・リンゴ
魚類	サバの塩焼き	サバ・食塩・サラダ油	サバ・大豆
揚げ物	ミートボール	鶏肉・玉葱・つなぎ(パン粉・でん粉・卵白・粉末状植物性たん白)調味料(アミノ酸等)・ケチャップ・砂糖・片栗粉)粒状植物性たん白・醤油・食塩・香辛料・チキンエキス・野菜エキス・サラダ油・「原材料の一部に乳成分・小麦含む」	小麦・大豆・鶏肉・卵・鶏肉・乳

朝食【日替わりD】メニュー成分表

料理名		原材料	
チャンプルー	パパイヤチャンプル	パパイヤ・人参・玉葱・ニラ・ポーク(豚肉・デンプン・食塩・香辛料・Na)・食塩・コショウ・本だし・サラダ油	乳・大豆・豚肉・小麦
煮物	大根煮	大根・人参・昆布・豚バラ肉・みりん・薄口醤油・砂糖・本だし・サラダ油	大豆・小麦・豚肉・乳
麺類	塩焼きそば	麺(小麦粉・粉末状植物性たん白・卵白加工品・食塩・なたね油・粉末状小麦繊維・加工でん粉・かんすい・増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)・カロチノイド色素・カラメル色素・キャベツ・赤ピーマン・いんげん・豚肉・きくらげ・鶏がらスープ・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・エキス(しいたけ・チキン)・香辛料・食塩・コショウ・オイスターソース・醤油・サラダ油・「原材料の一部にゼラチン含む」	小麦・大豆・卵・乳・鶏肉・豚肉・ゼラチン
魚類	白身魚のフライ	スケソウダラ・衣(でんぷん・小麦粉)・パン粉・食塩・アミノ酸・乳化剤・増粘剤・着色料・サラダ油・「原材料の一部に大豆・乳成分含む」	大豆・小麦・乳・卵
揚げ物	ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインNa(乳由来)・香辛料・酸化防止剤・発色剤	豚肉・乳

朝食調味料成分表

調味料名	原 材 料	
本だし	食塩・糖類(乳糖・ブドウ糖)・風味原料(かつおぶし粉末・宗田かつお節粉末)・蛋白加水分解物・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)	乳・小麦・大豆
追いがつお出し	果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆含む)・食塩・米発酵調味料・かつお節・醸造酢・濃縮出汁(かつお節・昆布)・醸造調味料・酵母エキス・砂糖・魚介エキス・調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆
胡麻油	食用胡麻油・食用大豆油	ゴマ
サラダ油	食用大豆油脂(なたね油・大豆油等)・シリコーン	大豆
濃口醤油	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール	小麦・大豆
薄口醤油	食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・ブドウ糖・小麦たんぱく・米・アルコール	小麦・大豆
いなむどっち味噌	大豆・米・水あめ・食塩・酒精・保存料(ソルビン)	大豆
赤味噌	大豆・米・食塩・かつおエキス・昆布エキス・酒精・アミノ酸	大豆
料理酒	醸造アルコール・米・米麴・糖類・小麦たんぱく分解物・調味料(アミノ酸等)・酸味料	小麦
みりん	水飴・米及び米麴の醸造調味料・醸造酢・酸味料	
酢	穀類(小麦・米・コーン)・アルコール・食塩・酢かす	小麦
乳糖	主に牛乳から精製してつくられている糖質	乳
ケチャップ	トマト・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料	小麦
マヨネーズ	食用植物油脂・卵・醸造酢・食塩・砂糖類・香辛料・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物(アミノ酸)「原材料の一部卵・大豆含む」	卵・小麦・大豆
オイスターソース	カキエキス・砂糖・醤油・酵母エキス・塩・たん白加水分解物・かつお魚醤・水飴・発酵調味料・デキストリン・グチエキス調味料・植物油脂・鶏油・アミノ酸・酒精・糊料(加工でん粉・キサンタン)・カラメル色素・香料「原材料の一部に大豆・小麦・ゼラチン含む」	小麦・大豆・ゼラチン
中濃ソース	野菜・果実(トマト・リンゴ・デージー)・ブドウ糖・砂糖・醸造酢・食塩・アミノ酸・醤油・酒精・香辛料・たん白加水分解物・カラメル色素・増粘剤(加工でんぷん・キサンタン)	小麦・大豆・りんご・乳
粉末ソース	糖類(砂糖・ブドウ糖)・食塩・粉末ソース・エビ粉末・ガーリック粉末・オニオン粉末・調整ラード・スパイスパウダー・調味粉末・コショウ・パプリカ・アミノ酸・着色料(カラメル)・酸味料	小麦・大豆・エビ・乳
タルタルソース	食用植物油脂・ピクルス・卵・醸造酢・砂糖・食塩・増粘多糖類・香辛料・調味料(アミノ酸等)・レモンジュースパウダー・酸味料・香料・香辛料抽出物「原材料の一部に大豆・小麦含む」	小麦・大豆・卵・乳
鶏ガラスープ	食塩・チキンエキス・乳糖・ビーフエキス・野菜ミックスパウダー・香辛料・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・トレハロース	乳・鶏・牛
生姜焼きのたれ	醤油・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)・生姜加工品・みそ・食塩・粉末醤油・寒天・増粘剤(加工でんぷん・キサンタン)・酒精・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・着色料(クチナシ・紅麴)・酸味料・甘味料(スクラロース)「原材料の一部に大豆・小麦含む」	小麦・大豆・乳

食物アレルギーポリシー

1. 目的

お客様の安全を最優先とし、料理を安全にそしてお楽しみいただけるようできる限りの対応に取り組んでおります。

そのために「食物アレルギーポリシー」を定めております。

2. 食物アレルギーについて

(1) 食物アレルギーとは、特定の食べ物に含まれる「アレルゲン(アレルゲンの原因となる物質。ほとんどはタンパク質)」に「免疫」機能が過剰に反応してしまい、体にさまざまな症状をおこすものを言います。

(2) 食品表示法で定められているアレルゲン

● 特定原材料 7 品目 (卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)・・・製造者に表示義務

● 特定原材料に準ずる 20 品目

〔 鮎、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、りんご、バナナ、キウイフルーツ、もも、大豆、ごま、カシューナッツ、くるみ、やまいも、まつたけ、ゼラチン 〕

・・・製造者に表示推奨

食物アレルギーをお持ちの生徒様へは事前に当ホテル専用の『食物アレルギー事前調査票兼同意書』をご提出していただきます。その場合、できる限りアレルゲンの除去に努めた料理を提供させていただきますが、アレルゲンの除去を保証するものではありませんのでご了承ください。

また、特定原材料7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)の使用については表示しておりますが、これらは表示している特定原材料がその料理に使用されていることを明記したものであり、記載のない特定原材料がその料理に含まれていないことを保証するものではありません。アレルゲンの除去が保証されないとお困りの生徒様におかれましては、生徒様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。もしくは、生徒様におかれましては、ご自身での安全な食品(レトルト、冷凍など)を持ち込みいただく事は可能とさせていただきます。その際は電子レンジ及び湯煎などの加熱のお手伝いをさせていただきます。

当ホテルでは、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。このため、原材料として使用していない食材が微量に混入することを確実に防止することは出来ません。

当ホテルの事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料として使用していない食材が微量に混入することを、予めご理解いただくことが必要です。