



箱根高原ホテル 平成30年度(2018年) 小学校基本献立

夕食	牛ステーキ ソース添え ブロッコリー キャロット 皮付ポテト	
	季節サラダ キャベツ 人参 トレビス ロメイン もろこし グリーンピース イタリアンドレッシング	
	若鶏グラタン 海老カツレツ 青葉 タルタルソース添え	
	ご飯	
	コンソメスープ 若布 葱	
	季節の果物(バナナ)	
	プリン	
	※牛ステーキのコンロなし(火を使わない場合)は ローストビーフの皿盛りになります。	

朝食	厚焼き玉子	
	ボイルソーセージ	
	ポテトサラダ 添え野菜 キャベツ 人参 サウザンアイランドドレッシング	
	焼き魚 笹葉	
	揚げ一口さつま 三角ポテト	
	ご飯	
	味噌汁	
	果物(オレンジ)	
	ヤクルト ふりかけ	
	※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。	

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。

平成29年12月

食物アレルギーに関する調査依頼

箱根高原ホテル

表題の件につきまして、ご宿泊のお客様により安心頂ける料理をお楽しみいただくために、食物アレルギーについての簡単なアンケートを別紙にて用意させて頂きました。日頃食材については、細心の注意で調理を行っておりますが、お客様との連絡により事前に解消される問題であります。

どうかご理解の上、ご協力いただきますようお願い申し上げます。

— 記 —

1. 添付資料について

- ・料理献立の使用食材一覧 夕食
- ・料理献立の使用食材一覧 コンロなし夕食(火を使わないメニュー希望の場合)
- ・料理献立の使用食材一覧 朝食
- ・アンケート用紙

2. アンケートの提出について

ご宿泊7日前までにご提出を、お願い致します。
ご協力いただきました本アンケートの情報は
当調査目的以外へ流用いたしません。

平成30年度 小学生 夕食メニュー 食材成分表

食材	成分
牛ステーキ	牛肉
ソース添え (ステーキソース)	野菜類(大根、玉ねぎ)、醤油、アミノ酸液、砂糖、水あめ、りんご酢、みりん、鰹エキス、食塩、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、香料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
キャロット	人参
皮付ポテト	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、(原材料の一部に大豆含む)
季節サラダ	キャベツ 人参 トレビス ロメインレタス モロコシ グリーンピース
イタリアンドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 食塩 ワイン 乾燥玉ねぎ 香辛料 調味料(アミノ酸等) ガーリックパウダー 乾燥ピーマン 増粘多糖類 香辛料抽出物(原材料の一部に大豆・りんごを含む)
若鶏グラタン	豚肉 ペンネ(小麦粉、食塩) コーン 小麦粉 ショートニング 玉葱 生クリーム 食塩 バター 調味料 香辛料 牛乳
海老カツレツ	衣(パン粉 えびスープ 小麦粉 食塩 ショートニング 砂糖 卵白粉 こしょう) えび いとよりすりみ たまねぎ パン粉 粉末状植物性たんぱく 大豆油 砂糖 酒 食塩 チキンエキスパウダー 卵白粉 でん粉 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー 増粘剤(キサンタン) ポリリン酸Na pH調整剤 着色料(紅麴) (原材料の一部に卵含む)
タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料 醸造酢 食塩 調味料(アミノ酸) 糖類(水あめ、砂糖、香辛料) (原材料の一部に大豆を含む)
ご飯	ご飯(国産米を使用)
コンソメスープ	【チキンコンソメ】乳糖 食塩 鶏肉 デキストリン 砂糖 チキンファット 酵母エキス 食用油脂 たん白加水分解物 粉末しょうゆ オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 香辛料 チキンエキス でん粉 果糖/調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 香辛料抽出(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) 【味コンソメ】食塩 乳糖 砂糖 食用油脂 たん白加水分解物 しょうゆ たまねぎ デキストリン 香辛料 ビーフエキス 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)カラメル色素 酸味料(小麦を原料の一部に含む)
季節の果物	バナナ
プリン	カラメルソース、脱脂練乳、糖類(水あめ、砂糖)、加糖卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、(その他卵、大豆由来原材料を含む)

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。

平成30年度 1泊目夕食メニュー(コンロなし) 食材成分表

食材	成分
ローストビーフ	牛もも肉(オーストラリア産)、食塩、香辛料、砂糖、粉末しょう油(大豆・小麦含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)
ソース添え	野菜類(大根、玉ねぎ)、醤油、アミノ酸液、砂糖、水あめ、りんご酢、みりん、鰹エキス、食塩、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、香料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
キャロット	人参
皮付ポテト	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、(原材料の一部に大豆含む)
季節サラダ	キャベツ 人参 トレビス ロメインレタス モロコシ グリーンピース
イタリアン ドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 食塩 ワイン 乾燥玉ねぎ 香辛料 調味料(アミノ酸等) ガーリックパウダー 乾燥ピーマン 増粘多糖類 香辛料抽出物(原材料の一部に大豆・りんごを含む)
若鶏グラタン	豚肉 ペンネ(小麦粉、食塩) コーン 小麦粉 ショートニング 玉葱 生クリーム 食塩 バター 調味料 香辛料 牛乳
海老カツレツ	衣(パン粉 えびスープ 小麦粉 食塩 ショートニング 砂糖 卵白粉 こしょう) えび にとよりすりみ たまねぎ パン粉 粉末状植物性たんぱく 大豆油 砂糖 酒 食塩 チキンエキスパウダー 卵白粉 でん粉 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー 増粘剤(キサンタン) ポリリン酸Na pH調整剤 着色料(紅麴) (原材料の一部に卵含む)
タルタルソース	食用植物油脂 ピクルス 卵 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料 醸造酢 食塩 調味料(アミノ酸) 糖類(水あめ、砂糖、香辛料) (原材料の一部に大豆を含む)
ご飯	ご飯(国産米を使用)
コンソメスープ	【チキンコンソメ】乳糖 食塩 鶏肉 デキストリン 砂糖 チキンファット 酵母エキス 食用油脂 たん白加水分解物 粉末しょうゆ オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 香辛料 チキンエキス でん粉 果糖/調味料(アミノ酸等)カラメル色素 酸味料 香辛料抽出(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) 【味コンソメ】食塩 乳糖 砂糖 食用油脂 たん白加水分解物 しょうゆ たまねぎ デキストリン 香辛料 ビーフエキス 酵母エキス 調味料(アミノ酸等)カラメル色素 酸味料(小麦を原料の一部に含む)
季節の果物	バナナ
プリン	カラメルソース、脱脂練乳、糖類(水あめ、砂糖)、加糖卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、(その他卵、大豆由来原材料を含む)

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。

平成30年度 小学生 朝食メニュー 食材成分表

食材	成分
厚焼き玉子	①鶏卵 でん粉 砂糖 食塩 しょうゆ 酵母エキス たん白 加水分解物 調味料 リン酸塩 カロチノイド色素(アミノ酸)(原材料の一部に、小麦・豚肉を含む) ②鶏卵、砂糖、かつお節、合わせ調味料、食塩、蜂蜜、植物油脂、加工でん粉、甘味料(トレハロース)、クエン酸、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ※①又は②のどちらかを提供
ボイルソーセージ	豚肉、豚脂肪、でん粉、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)
ポテトサラダ	ジャガイモ マヨネーズ 玉葱 人参 砂糖 食塩 香辛料 調味料 アミノ酸 酢酸Na グリシン 増粘剤(原材料の一部に大豆を含む)
サウザンアイランドドレッシング	食用植物油脂 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 トマトケチャップ ピクルス レモン果汁 食塩 卵黄 香辛料 増粘剤(キサンタンガム) ウスターソース 香辛料抽出物(原材料の一部に小麦・大豆・りんごを含む)
添え野菜	キャベツ 人参
焼き魚	塩鮭 笹
揚げ一口さつま	イトヨリ ホッケ クワイ ごぼう 人参 馬鈴薯でん粉 卵白 砂糖 大豆油 粉末大豆たん白 小麦でん粉 炭酸Ca 食塩 生姜 醗酵調味料 甘味料(ソルビット) ぶどう糖 甘味料(ステビア) 調味料(アミノ酸等)
三角ポテト	じゃがいも 食用植物油脂 ぶどう糖 食塩 ピロリン酸Na
ご飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	カットわかめ 高野豆腐(原材料の一部に凍り豆腐丸大豆、豆腐用凝固剤、重曹) 味噌 ほんだし
果物	オレンジ
ヤクルト	ブドウ糖 砂糖 脱脂粉乳 香料
ふりかけ	乳糖 砂糖 食塩 鰹節粉 抹茶 粉末醤油 調味料 カラメル色素 くちなし色素 カロチノイド色素 紅麹色素 鰹節エキスパウダー やし油 酵母エキス 胡麻 小麦粉 馬鈴薯でん粉 香料 南瓜 ほうれん草 人参 海苔

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。

※ご宿泊7日前までにご提出を、お願い致します。

食物アレルギーに関するアンケート

1. ご宿泊日

_____ 月 _____ 日 (_____ 曜日)

2. お名前

学校名 _____

_____ 様 (_____ 年 _____ 組)

3. アレルギー品目

該当品目に○印をつけて下さい。

玉子 ⇒ つなぎも含めて不可 or 生たまごのみ不可

大豆 ⇒ 調味料可 or 調味料不可

小麦 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。

乳製品 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。

ナッツ類 ⇒ 以下空欄に具体的に記載願います。

上記以外に該当品目がある場合は以下空欄に記載願います。

アレルギーの内容は、なるべく詳しい記載でお願い致します。

宗教上の理由による献立変更についても、詳しく詳細をお願いいたします。

4. 献立表の中で、アレルギー品目が含まれる理由により、変更を希望される場合は該当する献立に、○印をお付けください。

夕食	牛ステーキ ソース添え ブロッコリー キャロット 皮付ポテト (火を使わないメニューの場合・・・牛ステーキ→ローストビーフになります)
	季節サラダ キャベツ 人参 トレビス ロメイン もろこし ピース
	イタリアンドレッシング
	若鶏グラタン 海老カツレツ 青葉 タルタルソース添え
	ご飯
	コンソメスープ 若布 葱
	季節の果物(バナナ)
	プリン

朝食	厚焼き玉子
	ポイルソーセージ
	ポテトサラダ 添え野菜 キャベツ 人参
	サウザンアイランドドレッシング
	焼き魚 笹葉
	揚げ一口さつま 三角ポテト
	ご飯
	味噌汁
果物(オレンジ)	
ヤクルト ふりかけ	

5. その他

お客様のご心配な点又は質問事項などございましたらご記入ください。