



『食事メニューの一例』

※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。
 ※油は大豆油（食用大豆油 シリコーン）を使用しております。



	夕食 イメージ	お品書き	朝食 イメージ	お品書き
箱根高原ホテル 基本献立1泊目		煮込みハンバーグ チーズ乗せ ブロッコリー オーシャンマリネ 豚肉柔らか煮 ブロッコリー 鶏肉と春雨の煮物 イカフライ エビフライ 鶏肉唐揚げ キャベツ レモン ソース ポテトサラダ 季節の果物 マカロン クリームチーズ 御飯 味噌汁(高野豆腐 若布 ねぎ)		野菜サラダ プチトマト ブロッコリー 青じそドレッシング オニオンコールスロー オレンジ パイン 厚焼き玉子 鮭 のり佃煮 サラミハム 菜の花と筍のつづ胡麻和え かまぼこ いちごジョア 御飯 味噌汁(麩 若布 ねぎ)

『学生夕食メニュー 食材成分表』



食材	成分
ハンバーグ	鶏肉(国産) たまねぎ(中国産) パン粉 粒状大豆 たん白 牛脂 しょうゆ 砂糖 赤ワイン 食塩 香辛料 焼き油(大豆油) 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に 小麦 乳成分 牛肉 大豆 鶏肉 を含む)
デミグラスソース	野菜ソテー(たまねぎ にんじん 赤ワイン セロリ 白ワイン 小麦粉 ガーリック 砂糖 香辛料) トマトケチャップ 動物油脂(牛脂 ラード) 砂糖 ブラウンルウ(小麦粉 ラード) 小麦粉 ビーフエキス調味料 赤ワイン ぶどう糖果糖液糖 食塩 チキンエキス 野菜エキス 香辛料 増粘剤(加工デンプン カラギナン) カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 (一部に 小麦 乳成分 牛肉 鶏肉 を含む)
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ セルロース
マッシュルーム	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸(pH調整剤)
ブロッコリー	ブロッコリー
オーシャンマリネ	かに風味かまぼこ(魚肉すり身たら 砂糖) 卵白(卵 を含む) 油脂加工澱粉 砂糖 食塩 カニエキス たまねぎ 植物油脂 ピーマン にんじん 砂糖 ぶどう酢 食塩 (一部に 小麦 卵 カニ を含む)
豚肉やわらか煮	豚バラ肉 しょうゆ 発酵調味料 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 でん粉 しょうが にんにく 豆板醤 酸味料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 (一部に 小麦 大豆 豚 を含む)
鶏から揚げと春雨	鶏肉 春雨 醤油 砂糖 パプリカ 植物油(大豆油 ごま油) 全卵 清酒 でん粉 小麦粉 食塩 胡椒 調味料(アミノ酸) (一部に 小麦 卵 大豆 鶏肉 ゴマ を含む)
イカフライ	イカ 衣 パン粉(小麦 大豆 を含む) コーンフラワー でん粉 食塩) 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 大豆 を含む)
エビフライ	衣 (パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖 食塩 植物油脂 ショートニング) エビ 食塩 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 増粘剤(グアーガム) pH調整剤 膨張剤 乳化剤 パプリカ色素 (一部に 小麦 エビ を含む)
若鶏から揚げ	鶏もも肉 小麦粉 馬鈴薯澱粉 揚げ油(大豆油) 醤油 粉末状植物性たん白 卵 食塩 にんにく 生姜 ぶどう糖 チキンエキス調味料 白胡椒 脱脂粉乳 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に 卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉 を含む)

食材	成分
レモン	レモン
キャベツ	キャベツ
中濃ソース	野菜・果物(トマト デーツ にんじん その他) 醸造酢 糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ アミノ酸液 香辛料 発酵調味料 (一部に 大豆 りんご を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも マヨネーズ たまねぎ にんじん 砂糖 調味液(還元水あ 水あめ 食塩 醸造酢 卵黄 酵母エキス) 砂糖 食塩 醸造酢 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム グリシン 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 (一部に 卵 大豆 を含む)
季節の果物	西瓜又はメロンまたは仕入れ状況に応じます。
マカロン(チョコレート)	砂糖 アーモンド 卵白 バター カカオマス グルコースシロップ ココアパウダー でん粉 カカオパウダー 全粉乳 乳化剤 香料 増粘剤(キサンタンガム) (一部に 乳 卵 オレンジ アーモンド を含む)
クリームチーズ	乳等を主要原料とする食品 ナチュラルチーズ 牛乳 砂糖 鶏卵 小麦粉 加糖卵黄 チョコレート 還元水飴 ショートニング 洋酒 コーンスターチ ゼラチン レモン果汁 マーガリン 加工油脂 乳化剤 香料 膨張剤 糊料(増粘多糖類) pH調整剤 加工デンプン 酸化防止剤(V.E) 着色料(カロテノイド) (一部に 小麦 卵 乳成分 大豆 ゼラチン を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具:若布 高野豆腐 凝固剤 重曹 いいちみそ箱根路(米みそ): 大豆(国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) 赤だしみそ(豆みそ): 大豆 食塩 砂糖 調味料(アミノ酸等) 酒精 ほんだし: 食塩 砂糖類(砂糖 乳糖) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に 乳成分 を含む)

* **赤字** = 特定原材料 7 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの21品目 **緑字** = 魚介類

『学生朝食メニュー 食材成分表』

食材	成分
野菜サラダ	キャベツ ニンジン プチトマト ブロccoli
青じそドレッシング	ぶどう糖果糖液糖 しょうゆ 醸造酢 かつお節だし(醸造酢 かつお節) 米発酵調味料 食塩 こんぶだし はくさいエキス かつお節エキス オニオンエキス 塩蔵青じそ 酵母エキスパウダー 香辛料 調味料(アミノ酸) 香料 (一部に 小麦 大豆 を含む)
オニオン & コールスロー	キャベツ たまねぎ とうもろこし マヨネーズ ニンジン ドレッシング(植物油 脂 ぶどう糖果糖液糖 食塩 卵黄 オニオンエキス 濃縮パインアップル果汁 濃縮レモン果汁) 砂糖 食塩 増粘剤(加工でん粉) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 香料 (一部に 卵 大豆 を含む)
オレンジ	オレンジ
パイ	パイ
厚焼き玉子	鶏卵 砂糖 かつお節合わせ調味料 食塩 ハチミツ 植物油 加工でん粉 トレハロース クエン酸 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 大豆 さば を含む)
鮭	銀鮭 (チリ産 養殖) 食塩 酸化防止剤(ビタミンC)
のり佃煮	醤油 のり 砂糖 ソルビット 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) 甘味料(ステビア 甘草) 酸味料 保存料(ソルビン酸K) 着色料(黄4 青1) (一部に 小麦 大豆 を含む)
サラミハム	鶏肉 牛脂肪 牛肉 豚脂肪 糖類(ぶどう糖 砂糖) 食塩 小麦繊維 粉末油脂 香辛料 粉末濃縮スープ 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 (一部に 卵 乳成分 大豆 を含む)
菜の花と筍の つぶ胡麻和え	菜の花 筍 キクラゲ 人参 ごま 砂糖 粉末白しょう油 かつお調味料 食塩 昆布調味料 とうもろこし乳酸発酵粉末調味料 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(甘草) (一部に 小麦 乳成分 大豆 を含む)
豊海小板(かまぼこ)	魚肉(たら) でん粉 砂糖 食塩 みりん 酒精 調味料(アミノ酸等) ソルビット 炭酸塩(Ca K) (一部に 大豆 を含む)

食材	成分
いちごジョア	いちご果汁 脱脂粉乳 砂糖 乳酸Ca 安定剤(ペクチン) 香料 野菜色素 ビタミンD (一部に 乳成分 を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具： 若布 麩 ねぎ 小麦粉 小麦グルテン 酸化防止剤(V.E.) いいちみそ箱根路(米みそ)： 大豆 (国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) いいちみそ糎つぶ(米みそ)： 大豆 (アメリカ カナダ) 米(国産 タイ アメリカ オーストラリア ベトナム他) 塩(国産) 酒精(国産他) ほんだし： 食塩 砂糖類(砂糖 乳糖) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に 小麦 乳成分 大豆 を含む)

* **赤字** = 特定原材料 7 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの 21 品目 **緑字** = 魚介類

『食物アレルギーの生徒様への対応について』

宿泊行事で必ず調査が必要な『食物アレルギー』ですが、近年多様なアレルギーがあり、対応が様々です。

食物アレルギーのある生徒が、宿泊施設や食事提供施設で安全に安心して、美味しく食事を摂るために、保護者、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設が情報を共有する必要があります。当館では事故を未然に防ぐために食物アレルギーに関するアンケートを実施し、献立成分表を基に調理担当者のみならず複数の従業員で内容を確認し、代替品目の提供に努めております。また、旅行当日は先生方や添乗員と一緒に除去食・代替食メニューを目視チェックを行う等万全の体制を敷いております。

返送先 箱根高原ホテル FAX 0460-84-9488

※ご宿泊10日前までにお知らせください

ご返送用書類

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. 学校名

_____ 学校様

2. お名前

_____ 組 _____ 番 _____ 様

3. アレルギー品目

該当品目に○印をつけて下さい。

【特定原材料8品目】

卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば
落花生	くるみ				

【特定原材料に準ずるもの20品目】

あわび	イカ	イクラ	オレンジ	キウイフルーツ	
牛肉	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン
カシューナッツ	ごま	アーモンド			

卵 ⇒ 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

エビ・カニ ⇒ 出汁、エキス可 or 出汁、エキス不可

フルーツ ⇒ ドレッシング・ソース類 可 or ドレッシング・ソース類不可

小麦 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：パン粉NG

乳製品 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：脱脂粉乳など全て

ナッツ類 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：アーモンドのみNG

※上記以外に該当品目がある場合は右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をお願い致します。

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	・煮込みハンバーグチーズ乗せ ・ブロッコリー ・オーシャンマリネ ・豚肉柔らか煮 ・ブロッコリー ・鶏肉と春雨の煮物 ・イカフライ ・エビフライ ・鶏肉唐揚げ ・キャベツ ・レモン ・ソース ・ポテトサラダ ・季節の果物 ・マカロン ・クリームチーズ ・御飯 ・味噌汁
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

朝食	・野菜サラダ ・プチトマト ・ブロッコリー ・青じそドレッシング ・オニオンコールスロー ・オレンジ ・パイナップル ・厚焼玉子 ・鮭 ・のり佃煮 ・サラミハム ・菜の花と筍のつぼ胡麻和え ・かまぼこ ・いちごジョア ・御飯 ・味噌汁
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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。

※調理器具、食器等の交換、変更は対応出来ませんので予めご了承下さい。

--