

学生団体『昼食』お献立 2025年4月～2025年3月

小学生・中学生・高校生・大学生

東映

YUZAWA TOEI HOTEL

越後湯沢温泉

湯沢東映ホテル



新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢3459
TEL 025-784-2150 / FAX 025-784-4062

料理長 渡部 克彦 作成：2025年6月1日

1日目			料理長 渡部 克彦 作成: 2025年6月1日										
区分		献立名	主原材料	特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずる (20品目)	
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
1	小鉢	きんぴらごぼう	ごぼう、人参、水飴、砂糖、食用植物油脂、醤油、みりん、食塩、ごま、かつお風味調味料、香辛料、たん白加水分解物/ソルビット、調味料（アミノ酸等）、酸味料、乳酸Ca、リン酸塩（Na）			○						ごま、大豆	
2	温かい料理	鶏だんごと豆腐の鍋	豆腐、みりん、鶏ガラスープ、かつおだし、昆布、白菜、えのき、長葱、水菜、鶏肉、鶏肉、豚脂、玉葱、青葱、パン粉（小麦、乳成分を含む）、粒状大豆たんぱく、卵白、醤油、食塩、チキンエキス、生姜加工品、砂糖、胡椒加工品、植物油脂/加工でん粉、調味料（アミノ酸）	○	○	○						大豆、さば、鶏肉	
3 4 5	メイン ディッシュ	豚ロース味噌焼き	豚ロース肉、味噌、みりん、砂糖、酒			○						大豆、豚肉	
		生野菜	キャベツ、紫キャベツ、人参	特定原材料等28品目は含まれておりません									
		ポテトサラダ	ばれいしょ、ドレッシング（食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酢、食塩、乳たん白、チキンコンソメ）、人参、玉ねぎ、香辛料/調味料（アミノ酸等）増粘多糖類、酵素、香辛料抽出物	○	○	○							大豆、鶏肉、ゼラチン
6	サイド ディッシュ	ガーリックパスタ	小麦、食塩、ブレンドオイル、にんにく、うまみ調味料、食塩、胡椒、鷹の爪、乾燥パセリ			○							
7	サイド ディッシュ	もやしと野菜の鶏挽肉炒め	鶏ひき肉 もやし しめじ 人参 醤油 みりん ごま油			○						ごま、大豆、鶏肉	
8	食事	白米(コシヒカリ)	うるち米（新潟県魚沼産）	特定原材料等28品目は含まれておりません									
9	デザート	シュークリームと パイナップル	シュークリーム（カスタードクリーム、乳加工品、卵、小麦粉、ファットスプレッド、砂糖、生クリーム、洋酒、牛乳、食塩/増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、トレハロース、調味料（無機塩）、乳化剤、グリシン、カゼインNa、香料、膨張剤、着色料（カロテン、カラメル）パイナップル	○	○	○						大豆、ゼラチン	

2日目													
区分		献立名	主原材料	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる （20品目）	
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
1	小鉢	ひじきの煮物	ひじき、醤油、砂糖、人参、本みりん、食用植物油脂、食塩、かつお風味エキ ス、かつお風味調味料、唐辛子/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤 (V.C)			○							大豆
2	温かい料理	豚肉入り煮込うどん鍋	醤油、食塩、みりん、鶏ガラスープ、かつお出汁、昆布、小麦粉、食塩、小麦たん 白/加工澱粉、白菜、えのき、長葱、水菜、豚バラ肉		○	○							大豆、さば、鶏肉、豚肉
3 4 5 6	メイン ディッシュ	チキントマトチーズ焼き	鶏もも肉、食塩、胡椒、トマト、玉葱、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイ ン、にんにく、ナチュラルチーズ、バセリ/香辛料/クエン酸、セルロース		○								大豆、鶏肉
		生野菜	キャベツ、紫キャベツ、人参	特定原材料等28品目は含まれておりません									
		マカロニサラダ	マカロニ、食用植物油脂、砂糖類(粉末水飴、砂糖)、鶏卵、醸造酢、食塩、玉 葱、人参、砂糖、乳等を主要原料とする食品、食塩、食用植物油脂/調味料(ア ミノ酸等)、キシランタン、酵素、香辛料抽出物	○	○	○							大豆
		ミートソースペンネ	デュラム小麦、玉葱、人参、牛肉、トマトペースト、砂糖、とうもろこし油、食 塩、胡椒、オリーブオイル、チーズ、香辛料、小麦粉、ビーフエキス、たん白加 水分解物、にんにく油漬け/加工澱粉、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）		○	○							牛肉、大豆
7	サイド ディッシュ	白身魚フライの 野菜あんかけ	たら（ブルーホワイティング）、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）、か つお出汁、玉葱、椎茸、人参、醤油、みりん/調味料（アミノ酸等）、グァーガ ム、パプリカ色素			○							大豆、さば
8	食事	白米(コシヒカリ)	うるち米（新潟県魚沼産）	特定原材料等28品目は含まれておりません									
9	デザート	マンゴー杏仁豆腐	還元澱粉糖化物、乳等を主要原料とする商品、杏仁霜、マンゴー/ゲル化剤(増 粘多糖類)、酸味料、香料、乳化剤、酸化防止剤（VC）甘味料（スクラロー ス、アセスルファムK）、加工澱粉		○								アーモンド、大豆

<共通> いずれかの ドレッシング	アレルギー特定原材料8品目不使用 フレンチ白	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁 ／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物									
	アレルギー特定原材料8品目不使用 ごまクリーマー	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁 ／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物									大豆、ごま

※仕入れの都合により若干の「主原料」内容の変更の場合もございます。（特定原材料28品目に準じます）

※1泊の場合は1日目と2日目のお献立となります。

公式_2025-26F

学生団体『昼食』お献立 2025年4月～2025年3月

小学生・中学生・高校生・大学生

YUZAWA TOEI HOTEL

越後湯沢温泉

湯沢東映ホテル

新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢3459

TEL 025-784-2150 / FAX 025-784-4062

料理長 渡部 克彦 作成：2025年6月1日

2日目			料理長 渡部 克彦 作成：2025年6月1日											
区分		献立名	主原材料		特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる（21品目）	
					卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
1	弁当容器	きゅうり漬	きゅうり、生姜、ごま、醤油、食塩、砂糖、／調味料（アミノ酸）、ソルビン酸K、アスパルテーム、L-フェニルアラニン化合物、黄4、青1				○						大豆、ごま	
2		さつま揚げ	魚肉、植物たん白、植物油、砂糖、ぶどう糖、発酵調味液、食塩、卵白／加工でん粉、ソルビトール、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、貝Ca		○		○						大豆	
3		きやらぶき	蒟、漬け原材料（しょうゆ、砂糖、かつお節調味エキス、かつお風味調味料）／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、トレハロース、pH調整剤、保存料（ソルビン酸K）				○						大豆	
4		納豆	大豆、納豆菌、水飴混合異性化液糖、醤油、還元水飴、食塩、カツオエキス、砂糖、こんぶエキス、発酵調味料／調味料（アミノ酸等）酸味料、からし、砂糖、醸造酢、食塩／酒精、酸味料、着色料（ウコン）、増粘多糖類、香料、調味料（アミノ酸等）、香辛料				○						大豆	
6		生野菜	コーン、キャベツ、人参、紫キャベツ		特定原材料等28品目は含まれておりません									
7		スパゲッティサラダ	小麦、ドレッシング（食用植物油脂、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たん白）、人参、粉末水飴、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂／増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、酵素、香辛料抽出物		○	○	○							大豆
8		ロースハム	豚ロース肉、卵たん白、還元水飴、大豆たん白、食塩、乳たん白、水飴、酵母エキス／リン酸塩Na、カゼインNa（乳由来）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素		○	○								大豆、豚肉
8		玉子焼き	鶏卵、砂糖、醸造調味料（本みりん、食塩）、食塩、醤油、かつおだし、菜種油、大豆油／加工澱粉、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、カロチノイド色素		○		○							大豆
9		鮭の塩焼き	銀鮭、食塩											さけ
10		照り焼きチキン	鶏もも肉、アミノ酸液、醤油、発酵調味料、りんご酢、食塩／増粘剤（加工澱粉、キシリタムガム）カラメル色素				○							大豆、鶏肉、りんご
11	食事	白米（コシヒカリ）	うるち米（新潟県魚沼産）		特定原材料等28品目は含まれておりません									
12	汁物	ワカメとお麴の味噌汁	わかめ、小麦粉、小麦たんぱく、味噌（大豆、米、食塩、酒精）鰹節、鯖節、鰹節エキス／蛋白加水分解物、調味料（アミノ酸等）			○	○						大豆、さば	

3日目												
	献立名	献立名	主原材料	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる（21品目）
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
1	弁当容器	たくあん漬け	大根、食塩、発酵調味料、鰹節エキス、鰹節、たんぱく加水分解物、米ぬか／ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、酒精、甘味料（サッカリンNa、ステビア、甘草）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、酸化防止剤（VC）、メタリン酸Na、着色料（黄4）									大豆
2		かまぼこ	魚肉、発酵調味料、砂糖、卵白、食塩、植物油、魚介エキス、たん白加水分解物／加工澱粉、ソルビット、調味料（アミノ酸）、酒精、焼成Ca、pH調整剤、ミョウバン、着色料（コチニール、カロチノイド）									大豆
3		きやらぶき	蒟、漬け原材料（しょうゆ、砂糖、かつお節調味エキス、かつお風味調味料）／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、トレハロース、pH調整剤、保存料（ソルビン酸K）									大豆
4		味かつおふりかけ	ごま、鰹節り節、砂糖、食塩、鰹節り節、味付け海苔、醤油、みりん、粉末水飴、青のり／調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、カラメル色素、酸化防止剤（VC）、カロチン色素									大豆、ごま
5		生野菜	とうもろこし、キャベツ、サニーレタス、紫キャベツ									特定原材料等28品目は含まれておりません
6		スパゲッティサラダ	スパゲティ、ドレッシング（食用植物油脂、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たん白）、人参、粉末水飴、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂／増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、酵素、香辛料抽出物									大豆
7		ロースハム	豚ロース肉、卵たん白、還元水飴、大豆たん白、食塩、乳たん白、水飴、酵母エキス／リン酸塩Na、カゼインNa（乳由来）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素									大豆、豚肉
8		ミニオムレツ	液卵、卵白、粉末鶏卵、乳又は乳製品を主要原料とする食品、卵黄、植物油脂、還元水飴、バター、砂糖、鶏卵加工品、食塩、チキンエキスパウダー、香辛料／加工澱粉、クエン酸、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、着色料（カロチノイド、カラメル）									大豆、鶏肉
9		ソーセージ	豚肉、豚脂肪、ゼラチン、結着材料（澱粉、大豆蛋白）、食塩、糖類（砂糖、ブドウ糖）、乳たん白、香辛料、蛋白加水分解物、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、酸化防止剤（VC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物									大豆、豚肉
		トマトケチャップ	トマト、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱／香辛料									特定原材料等28品目は含まれておりません
10	食事	白米(コシヒカリ)	うるち米（新潟県魚沼産）									特定原材料等28品目は含まれておりません
11	汁物	ワカメとお麴の味噌汁	わかめ、小麦粉、小麦たんぱく、味噌（大豆、米、食塩、酒精）鰹節、鯖節、鰹節エキス／蛋白加水分解物、調味料（アミノ酸等）									大豆、さば

<共通> いずれかの ドレッシング	アレルギー特定原材料8品目不使用 フレンチ白	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物										
	アレルギー特定原材料8品目不使用 ごまクリーマー	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物										大豆、ごま

※仕入れの都合により若干の「主原料」内容の変更の場合もございます。（特定原材料28品目に準じます）

※1泊の場合は1日目と2日目のお献立となります。

学生団体『昼食』お献立 2025年4月～2025年3月

小学生・中学生・高校生・大学生

東映

YUZAWA TOEI HOTEL

越後湯沢温泉

湯沢東映ホテル

新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢3459

TEL 025-784-2150/FAX 025-784-4062



料理長 渡部 克彦 作成：2025年6月1日

1日目（宿泊日当日）			※1日目は別途料金となります		料理長 渡部 克彦								作成：2025年6月1日	
区分		献立名	主原材料	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる （21品目）		
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ			
1	メイン ディッシュ	生野菜	パプリカ、キャベツ、サニーレタス、紫キャベツ	特定原材料等28品目は含まれておりません										
		とんかつ	豚肉（アメリカ）、パン粉、でん粉、コーン粉末、小麦粉、食塩、植物性乳たん白、砂糖、コショウ粉末、でん粉加工品、オニオンパウダー／加工澱粉、増粘剤（増粘多糖類、加工でんぶん）、膨張剤、調味料（アミノ酸等）		○	○							大豆、豚肉	
		ソース	野菜果実（りんご、トマト、玉葱、その他）、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、醤油／増粘剤（加工澱粉）、カラメル色素、調味料（アミノ酸）、酸味料、甘味料（サッカリンNa、ステビア）				○						大豆、りんご	
2	食事	白米(コシヒカリ)	うるち米（新潟県魚沼産）	特定原材料等28品目は含まれておりません										
3	スープ	コンソメ コーンスープ	コーン、コンソメ、食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー／香辛料	特定原材料等28品目は含まれておりません										

2日目													
区分		献立名	主原材料	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる （21品目）	
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
1	サラダ	生野菜	かいわれ大根、キャベツ、サニーレタス、紫キャベツ	特定原材料等28品目は含まれておりません									
2	食事	キーマ カレーライス	豚肉、玉葱、人参、カレールウ（小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、でん粉、デキストリン、脱脂粉乳、オニオンパウダー、トマトパウダー、チーズ、チャツネ、セロリエキス、チキンエキス、粉末みそ、粉末ソース、バナナペースト、胡麻ペースト、ローストオニオンパウダー、はちみつ、全粉乳、酵母エキス、ココア、ポークエキス、粉乳小麦粉ルー、ガーリックパウダー、林檎ペースト、ホエイパウダー、醤油加工品、脱脂大豆、小麦発酵調味料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、酸味料、香料）	○	○							大豆、鶏肉、豚肉、オレンジ、ごま、りんご、バナナ	
			うるち米（新潟県魚沼産）	特定原材料等28品目は含まれておりません									
3	スープ	コンソメ オニオンスープ	たまねぎ、コンソメ、食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー／香辛料	特定原材料等28品目は含まれておりません									

3日目												
区分		献立名	主原材料	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずる （21品目）
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
1	サラダ	キャロット生野菜サラダ	人参、キャベツ、サニーレタス、紫キャベツ	特定原材料等28品目は含まれておりません								
2	食事	煮込みハンバーグ	たまねぎ、しめじ、ハンバーグ（鶏肉、粒状植物性たん白、たまねぎ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、赤ワイン、香辛料、植物油／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、カラメル色素）、ソース（小麦粉、ラード、トマトペースト、羊肉、赤ワイン、砂糖、食塩、乾燥玉ねぎ、ビーフ風味エキス、ビーフエキス、人参エキス、ボークエキス、香辛料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉））		○	○						大豆、牛肉、鶏肉、豚肉
		付け合せ野菜	フライドポテト、ブロッコリー、人参グラッセ、バター、コンソメ		○							
3	食事	白米(コシヒカリ)	うるち米（新潟県魚沼産）	特定原材料等28品目は含まれておりません								
4	スープ	コンソメ ワカメスープ	わかめ、コンソメ、食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー／香辛料	特定原材料等28品目は含まれておりません								

<共通> いずれかの ドレッシング	アレルギー特定原材料8品目不使用 フレンチ白	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物										
	アレルギー特定原材料8品目不使用 ごまクリーミー	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁／増粘剤（キサンタン）、香料、香辛料抽出物										大豆、ごま

※仕入れの都合により若干の「主原料」内容の変更の場合もございます。（特定原材料28品目に準じます）
※1泊の場合は1日目と2日目のお献立となります。

公式_2025-26F