

教育旅行・学生団体『夕食』お献立

2025年12月-2026年3月

料理長 渡部 克彦 作成：2025年9月末日

1泊目(宿泊1日目)			主原材料	特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずる (20品目)
区分	献立名			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、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、白菜、えのき、長葱、水菜、鶏肉、鶏肉、豚脂、玉葱、青葱、みりん、鶏ガラスープ、かつおだし、昆布、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/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、大豆、米、食塩、かつおエキス、かつお節粉末、昆布エキス/酒精、みりん、砂糖、食用なたね油(国内製造)			○						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、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	○	○	○						
6	サイド ディッシュ	ガーリックパスタ	小麦、食塩、オリーブオイル、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、食用なたね油(国内製造)			○						ごま、大豆、鶏肉
8	食事	白米	うるち米(国産)	特定原材料等28品目は含まれておりません								
9	デザート	ロールケーキと苺	いちご、乳等を主原料とする食品、全卵、砂糖、小麦粉、植物油/トレハロース、ソルビトール、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工デンプン、グァーガム)、カロチノイド色素	○	○	○						大豆、ゼラチン

2泊目(宿泊2日目)			主原材料	特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずる (20品目)
区分	献立名			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、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	小麦粉、小麦たん白/加工澱粉、白菜、えのき、長葱、水菜、豚肉、醤油、食塩、みりん、鶏ガラスープ、かつお出汁、昆布、食塩		○	○						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	鶏肉(もも)、トマト、玉葱、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、食塩、胡椒、ワイン、にんにく、ナチュラルチーズ、パセリ/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、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/調味料(アミノ酸等)、キサンタン、酵素、香辛料抽出物	○	○	○						
6		ミートソースパンネ	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/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)、玉葱、椎茸、人参、かつお出汁、醤油、みりん/調味料(アミノ酸等)、グァーガム、パプリカ色素、食用なたね油(国内製造)			○						大豆、さば
8	食事	白米	うるち米(国産)	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(V.C)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、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、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日目となり、2日目のメニューのご選択はできません。

教育旅行・学生団体『朝食』お献立

2025年12月-2026年3月

料理長 渡部 克彦 作成：2025年9月末日

1泊目(宿泊2日目)				特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずる (21品目)	
区分	献立名	主原材料		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		きょうらぶき	露、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、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/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	鶏肉(もも)、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、キサンタムガム)カラメル色素				○						大豆、鶏肉、りんご
11	食事	白米	うるち米(国産)		特定原材料等28品目は含まれておりません								
12	汁物	ワカメとお麩の味噌汁	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	

2泊目(宿泊3日目)				特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずる (21品目)	
献立名	献立名	主原材料		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	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		きょうらぶき	露、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、鰹削り節、砂糖、食塩、鰹削り節、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、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/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、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	うるち米(国産)		特定原材料等28品目は含まれておりません								
11	汁物	ワカメとお麩の味噌汁	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、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、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日目となり、2日目のメニューのご選択はできません。

教育旅行・学生団体『昼食』お献立

2025年12月-2026年3月

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9月末日

0泊目(宿泊1日目)			※1日目は別途料金となります											
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、植物油脂/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、ポークエキス、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	うるち米(国産)										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	

1泊目(宿泊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、カレールー(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、セロリエクス、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、粉乳小麦粉ルウ、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、食用なたね油(国内製造)、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(国産)										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	

2泊目(宿泊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	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	
2	食事	ミートソーススパゲティ	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、食用なたね油(国内製造)、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)								○	○	大豆、さば、鶏肉、豚肉	
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	

<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日目となり、2日目のメニューのご選択はできません。

公式 2025年度・冬