

レストラン名	修学旅行 中高生1泊目メニュー	朝食	昼食	夕食	その他
				●	

NO	商品名
1	蒸し鶏サラダ
2	コーンクリームスープ
3	サーモンとショートパスタのグラタン
4	ハンバーグステーキ 照り焼きソース
5	塩焼きそば
6	ライス
7	デザート: イチゴケーキ
8	オレンジジュース
9	コーヒー
10	コーヒークリーマー
11	シュガー
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	

食物アレルギー レシピチェック表

商品名(日本語)	サーモンとショートパスタのグラタン	レストラン名	修学旅行中高生1泊目メニュー
		朝・昼・夕	夕食
【レシピ】		【アレルギー対象】 (該当品目左枠に○印を記入)	
原材料名	アレルギー物質	特定原材料 (7品目)	特定原材料に準ずるもの・推奨 (21品目)
トラウトサーモン	さけ	● 小麦	● さ げ ば
塩		● 乳	い か
こしょう			い く ら
マカロニグラタンソース	下記参照	● 卵	● 大 豆
ドリアソース	下記参照	そ ば	バ ナ ナ
ベストシェフ パルメザン粉	下記参照	落 花 生	まつ た け
		え び	も も
		か に	や ま い も
			● 鶏 肉
			く る み
			ご ま
			カ シ ュ ー ナ ッ ツ
			ア ー モ ンド

材料名・添加物名	アレルギー物質
マカロニグラタンソース	
共進牧場牛乳(生乳)	乳
オーガニック トリコロールフジツリ (有機デュラム小麦のセモリナ)	小麦
有機乾燥トマト	
有機乾燥ホウレンソウ	
水)	
マカロニ細 サンホーム(デュラム小麦のセモリナ)	小麦
玉ねぎ(中国)	
共進マーガリン【食用精製加工油脂 (大豆硬化油)】	大豆
食用植物油	大豆
(パーム油)	
大豆油	大豆
(なたね油))	
食塩	
脱脂粉乳	乳
乳化剤	
(グリセリン脂肪酸エステル製剤、レシチン)	大豆
香料	乳、大豆
着色料(カロチン)	
(製剤)(とうもろこし油、βカロチン、dl-α-トコフェロール)	
水]	
小麦粉	小麦
チキンパウダー(李錦記)	
【塩	
麦芽デキストリン(とうもろこし由来)	
鶏肉	鶏肉
チキンエキス	鶏肉
砂糖	
鶏油	鶏肉
酵母エキス	
香辛料(白胡椒)	
調味料(アミノ酸等)	
(L-グルタミン酸ナトリウム	
5'-イノシン酸二ナトリウム	
5'-グアニル酸二ナトリウム)	
上に続く	

材料名・添加物名	アレルギー物質
香料]	
オリーブ油	
食塩	
(天日塩(海水)	
塩基性炭酸マグネシウム)	
ホワイトペッパー(ホール)(白胡椒)	
トレハロース	
【澱粉	
(コーンスターチ	
タピオカ澱粉	
馬鈴薯澱粉)】	
ドリアソース	
共進牧場牛乳(生乳)	乳
玉ねぎ(中国)	
共進マーガリン、	
[食用精製加工油脂	大豆
(大豆硬化油)	大豆
食用植物油	
油脂	
(パーム油、	
大豆油、	大豆
(なたね油))	
食塩	
脱脂粉乳	乳
乳化剤	
(グリセリン脂肪酸エステル製剤、	
レシチン)	大豆
香料	乳、大豆
着色料(カロチン)	
(製剤)(とうもろこし油、	
βカロチン、	
dl-α-トコフェロール)	
水]	
小麦粉	小麦
チキンパウダー(李綿記)	
【塩、	
麦芽デキストリン(とうもろこし由来)、	
鶏肉、	鶏肉
チキンエキス、	鶏肉
砂糖、	
鶏油、	鶏肉
酵母エキス、	
香辛料(白胡椒)、	
調味料(アミノ酸等)	
次ページに続く	
2枚目アレルギー物質	乳

