

1日目 昼食

作成日：2024年9月1日
株式会社ワールド・ヘリテイジ
なら和み館

《 株式会社ワールド・ヘリテイジ 2025 - 白湯ラーメンと鉄板焼肉御膳 - 2200円税込み 成分表 》

・鉄板焼肉

牛肩ロース（オースト産）、プロッコリー、ヤングコーン、マーガリン（食用精製加工油脂、食用植物油脂、食塩/乳化剤、酸化防止剤（トコフェロール）、香料着色料（カロチン）、ブタン、プロパン
(一部に牛肉を含む)

・焼肉のたれ

しょうゆ、アミノ酸液、糖類（砂糖、水あめ）、りんご、みそ、トマト、醗酵調味料調、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料、野菜エキス
(一部に小麦・大豆・ごま・りんごを含む)

・チャーシュー白湯ラーメン小鍋

① 白菜、ねぎ、白ごま

② 豚バラチャーシュー…豚バラ肉、しょうゆ、糖類（砂糖、水あめ、ぶどう糖）、食塩、植物性たんぱく、たん白加水分解物、かつお節エキス、でん粉、甜麺醬/調味料（有機酸等）、着色料カラメル、野菜色素、酸化防止剤（ビタミンC、ビタミンE）、香料
(一部に小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・卵・ごまを含む)

③ 味付けメンマ…メンマ、砂糖、しょうゆ、食塩/調味料（アミノ酸等）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、甘味料（ステビア）
(一部に小麦・大豆を含む)

④ なんと…イトヨリ、卵白、食塩、砂糖、ショートニング、みりん風味調味料/加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料（赤3）
(一部に卵を含む)

⑤ 麺…小麦粉、小麦たん白、卵白粉、食塩/加工デンプン、かんすい、卵殻焼成Ca、クチナシ色素
(一部に小麦・卵を含む)

⑥ 白湯スープ…ポークエキス、チキンエキス、生姜エキス、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス、昆布エキス、しょうゆ、ぶどう糖/調味料（アミノ酸等）
(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

・ご飯 奈良県産 ひのひかり米

以上

**和牛すき焼き
鉄板焼肉**

昼食 夕食

和牛すき焼きと鉄板焼肉御膳

3,300円 (税込)

【和牛すき焼き小鍋】国産牛モモ 100g・白菜・水菜・灘さんの葛切り・卵・和みオリジナル割下

【鉄板焼肉】牛肩ロース 100g・ブロッコリー・ヤングコーン

【ご飯】奈良県産ひのひかり おかわり自由 【デザート】豆乳チーズプリン(ココア)

ご飯おかわり自由

昼食

海鮮白湯ラーメンと鉄板焼肉御膳

2,750円 (税込)

海鮮白湯ラーメンと鉄板焼肉御膳

ご飯おかわり自由

昼食

牛すき焼きと唐揚げ御膳 ～白身魚と富有柿のカルパッチョ～

2,750円 (税込)

牛すき焼きと唐揚げ御膳 ～白身魚と富有柿のカルパッチョ～

ご飯おかわり自由

昼食

白湯ラーメンと鉄板焼肉御膳

2,200円 (税込)

白湯ラーメンと鉄板焼肉御膳

ご飯おかわり自由

昼食

唐揚げ御膳 ～白身魚と富有柿のカルパッチョ～

2,200円 (税込)

唐揚げ御膳 ～白身魚と富有柿のカルパッチョ～



※シーズナル料金 【12/28～1/5】 昼食・夕食 3,300円(税込)～

※写真はイメージです。 ※食材等の仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。

※お客さまのご要望・ご予算に合わせたメニューをご用意します。お子さまのメニューもご対応いたしますのでお問い合わせください。

2025年1月～提供開始

中学生・高校生 夕食メニュー (洋食)

<洋食カフェテリア>

通常メニュー

- ・ ボイルチキン入り春雨サラダとスモークサーモンを飾った野菜サラダ
イタリアンドレッシング(個包装)
- ・ ふわふわかぼちゃ入りパンプキンスープ
- ・ 白身魚のフリットと野菜のトマト煮 パセリの香り
- ・ 鶏肉の照り焼きステーキ フライドポテト ほうれん草ときんぴら赤こんにやく添え
- ・ ライス 国産米
- ・ スフレチーズケーキ
- ・ オレンジジュース(パック) お茶(パック)
- ・ コーヒー・フレッシュ(先生・添乗員のみ)

主要8品目

- 【ー】
- 【ー】
- 【小麦/卵/乳】
- 【小麦/卵/乳】
- 【小麦】
- 【ー】
- 【小麦/卵/乳】
- 【ー】
- 【乳】

主要8品目除去メニュー (アレルギー対応食)

- ・ スモークサーモンのサラダ仕立て レモンとオリーブオイル添え
- ・ 鶏肉と野菜のチキンビヨンスープ
- ・ 白身魚のスチームと野菜のトマトソテー パセリの香り
- ・ 鶏もも肉のソテー ポテト塩蒸し ほうれん草と滋賀県八幡赤こんにやく添え
- ・ ライス 国産米
- ・ フルーツゼリー いちごとブルーベリー飾り
- ・ オレンジジュース(パック) お茶(パック)

1日目 夕食

※アレルギー対応につきましては特定原材料8品目のみ対応いたします。

中高生/洋夕食カフェテリア【2025年度】

20250201改訂

メニュー/原材料	えび	かに	くるみ	小麦	卵	乳	そば	落花生	その他
ポイルチキン入り春雨サラダとスモークサーモンを飾った野菜サラダ【ー】 イタリアンドレッシング(個包装)【ー】 蒸し鶏：鶏肉 還元水飴、食塩/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に鶏肉を含む) 春雨サラダ：春雨、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、きくらげ、にんじん、わかめ、ごま油、食塩、ごま、ジンジャーペースト/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酵素、酸味料、(一部にごま・大豆を含む) スモークサーモン：サーモンフィレ(ギンザケ(チリ)、食塩、砂糖/酸化防止剤(V、C)、(一部にさけを含む) イタリアンドレッシング：食用植物油(国内製造、スペイン製造)ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 ぶどう発酵調味料 ピーマン酢漬 乾燥たまねぎ 香辛料 ガーリックペースト/調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 香辛料抽出物(一部に大豆・りんごを含む) レタス ミニトマト レッドオニオン									鶏肉 りんご 大豆 トマト ごま
ふわふわかぼちゃ入りパンブキンスープ【小麦 卵 乳】 ふわふわ豆腐：野菜(たまねぎ(中国又は国産(5%未満))、かぼちゃ)、たらすり身、植物油、つなぎ(卵白、粉末状植物性たん白)、豆乳、豚脂、食塩、砂糖、しょうゆ/加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、pH調整剤、着色料(クチナシ)、豆腐用凝固剤、ショ糖脂肪酸エステル、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) パンブキンスープ：かぼちゃ、砂糖、デキストリン、小麦粉、でん粉、食塩、全乳粉、食用加工油脂、チーズ、たまねぎ、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、乳成分を含む) 牛乳				●	●	●			大豆 たらすり 肉 豆 乳 身
白身魚のフリットと野菜のトマト煮 パセリの香り【小麦 卵 乳】 白身魚のフリット：スケソウダラ 小麦粉 澱粉 植物油 米粉 砂糖 食塩 卵 脱脂粉乳 胡椒/膨張剤 調味料(アミノ酸) 乳化剤 クチナシ黄色素 増粘剤(キサンタンガム)(一部に小麦 卵 乳成分 大豆を含む) 野菜のトマト煮：グリル野菜(ズッキーニ、ピーマン、ナス)、あらごしトマト、トマトジュースづけ、たまねぎ、オリーブオイル、にんにく、砂糖、食塩、香辛料/塩化カルシウム パセリ				●	●	●			スケソウダラ 大豆 トマト
鶏肉の照り焼きステーキ フライドポテト ほうれん草ときんぴら赤こんにやく添え【小麦】 鶏肉の照り焼きステーキ：鶏肉 醤油 でんぷん 砂糖 食塩 胡椒 生姜 穀物酢 大豆油 唐辛子/調味料(核酸等) 加工澱粉 pH調整剤 甘味料(キシリトール) 増粘剤(キサンタンガム)(一部に小麦 大豆 鶏肉を含む) きんぴらこんにやく：蒟蒻(国産)、胡麻 醤油 砂糖 還元水飴 醸造調味料 かつお風味調味料 植物油/調味料(アミノ酸等) 着色料(三二酸化鉄) 水酸化Ca 酸味料(一部に小麦 大豆 胡麻を含む) ほうれん草 揚げ餅 キャノーラ油：食用なたね油 シリコーン 乳化剤				●					大豆 かつお 肉 ごま
ライス 国産米【ー】 炊飯米 白飯：米(国産) 食用油脂/保存料(ε-ポリリシン) pH調整剤 乳化剤									
スフレチーズケーキ【小麦・卵・乳】 スフレチーズ ケーキ ナチュラルチーズ(オーストラリア製造)、鶏卵、牛乳、砂糖、マーガリン、加糖卵黄、小麦粉、コーンスターチ、アプリコットジャム(砂糖、水あめ、杏)、食用植物油、レモン濃縮果汁、ゼラチン/ソルビトール、乳化剤、安定剤(ローカストビーンガム)、膨張剤、増粘剤(ペクチン)、香料、酸味料、アルコール、酸化防止剤(V、E)、リン酸塩(Na)、着色料(カロチン)、(一部に卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・オレンジを含む) パーシアンチョコレート 砂糖、カカオマス、植物油/乳化剤、香料、着色料(酸化チタン、黄4、黄5)(一部に乳成分・大豆を含む) ベルギーチョコレート 糖類(水飴(国内製造)、砂糖(国内製造)、植物油、チーズ、脱脂粉乳、乳等を主要原料とする食品、食塩/カゼインNa、乳化剤、安定剤(アラビアガム)、セルロース、リン酸塩(Na、K)、香料、カロチン色素、(一部に乳成分・大豆を含む)				●	●	●			アプリコット オレンジ ゼラチン アルコール カカオマス レモン とうもろこし
オレンジジュース【ー】(パック) オレンジジュース：オレンジ/香料									オレンジ
お茶【ー】(パック) 緑茶：緑茶(日本)/ビタミンC									
コーヒー・フレッシュ(先生・添乗員のみ)【乳】 コーヒーフレッシュ：植物油(国内製造)、乳製品、砂糖、デキストリン/カゼイン、pH調整剤、乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆を含む)						●			大豆

1日目 夕食

8品目除去メニュー/原材料

※えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生は入っておりません。

スモークサーモンのサラダ仕立て レモンとオリーブオイル添え

スモークサーモン：ギンザケ（チリ）、食塩、砂糖/酸化防止剤（V、C） 生野菜 レモン オリーブオイル

鶏肉と野菜のチキンピュースープ

鶏ほぐし 角切り野菜各種 ピュオン(鶏骨、丸鶏、野菜（玉ねぎ、人参、セロリ）) 塩

白身魚のスチームと野菜のトマトソテー パセリの香り

白身魚 野菜各種（パプリカ スズキーニ トマト） ※トマト又はミニトマト使用 オリーブオイル

鶏もも肉のソテー ポテト塩蒸し ほうれん草と滋賀県八幡赤こんにやく添え

鶏もも肉 ほうれん草 ポテト
八幡赤こんにやく：こんにやく粉、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、着色料(三二酸化鉄)

ライス 国産米

炊飯米 白飯：米（国産） 食用油脂/保存料（β-ポリリシン） pH調整剤 乳化剤

フルーツゼリー いちごとブルーベリー飾り

カッベリーの素 ぶどう味 糖類（砂糖（国内製造）、ブドウ糖、寒天/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、ブドウ果皮色素、香料、フルーツ（イチゴ、ブルーベリー）

オレンジジュース（パック） お茶（パック）

オレンジジュース：オレンジ/香料 緑茶(日本)/ビタミンC

サイドボード 冷水（ディスペンサー 紙コップ対応）

1日目夕食

アレルギー対応食

中学生・高校生 朝食メニュー (和食)

<和食カフェテリア>

通常メニュー

- ・ 玉子焼
- ・ 鮭塩焼
- ・ ウインナー
- ・ 肉団子煮
- ・ 金平蒟蒻
- ・ ポテトサラダ ミニトマト
- ・ ふわふわ豆腐
- ・ 焼売
- ・ 薩摩芋レモン煮
- ・ 明太子風味の里芋
- ・ 味付け海苔
- ・ 汁椀 葱 若布 田舎味噌仕立
- ・ 白ご飯 国産米
- ・ パック茶

主要8品目
【小麦/卵】
【ー】
【ー】
【小麦/卵/乳】
【小麦】
【小麦/卵/乳】
【えび/小麦/卵】
【小麦】
【小麦】
【ー】
【えび 小麦】
【ー】
【ー】
【ー】

主要8品目除去メニュー (アレルギー対応食)

- ・ 鶏ときゅうりの酢の物
- ・ 鮭塩焼
- ・ 鶏肉塩焼き
- ・ 豚肉塩焼き
- ・ 鯛塩焼き
- ・ 塩蒸しポテト
- ・ 塩蒸し南瓜 ミニトマト
- ・ 汁椀 葱 若布 田舎味噌仕立
- ・ 白ご飯 国産米
- ・ パック茶

2日目 朝食

※アレルギー対応につきましては特定原材料8品目のみ対応いたします。

中高生/和食 朝食カフェテリア【2025年度】

20250201改訂

メニュー/原材料	えび	かに	くるみ	小麦	卵	乳	そば	落花生	その他
玉子焼【小麦 卵】 だし巻玉子：鶏卵（国産）カツオブシエキス みりん 砂糖 コンプエクス 食塩 しょう油 大豆油/加工デンプン 調味料（アミノ酸等）pH調整剤 カロチン色素（一部に卵 小麦 大豆 さけを含む）				●	●				こ かん ぶ 鯛 大豆
鮭塩焼【-】 鮭塩焼：サケ、食塩/調味料（アミノ酸）									鮭
ウインナー【-】 ウインナー：豚肉（輸入又は国産（5%未満））、豚脂肪、糖類（粉末水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、たまねぎエキス、オニオンパウダー/リン酸塩（Na、K）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）（一部に豚肉を含む）									豚肉
肉団子煮【小麦 卵 乳】 ミートボール：鶏肉（国産）たまねぎ つなぎ（パン粉 液卵白 粉末状植物性たん白 粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ 砂糖蜜 チキンブイヨン調味料 おろししょうが 香辛料 植物油脂 加工デンプン 調味料（アミノ酸等）ソース（しょうゆ 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 チキンブイヨン調味料 植物油脂 香辛料/増粘剤（加工デンプン）カラメル色素 調味料（アミノ酸等）揚げ油（なたね油）（一部に小麦 卵 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉含む）				●	●	●			ご 豚 鶏 大 肉 肉 豆
金平蒟蒻【小麦】 きんぴらこんにゃく：蒟蒻 ごま 醤油 砂糖 還元水飴 醸造調味料 かつお風味調味料 植物油 調味料（アミノ酸）着色料（三二酸化鉄）水酸化Ca、酸味料（一部に小麦 大豆 ごまを含む）				●					か 大 豆 かつ 豆 ま お
ポテトサラダ【小麦 卵 乳】 ミニトマト【-】 ポテトサラダ：ばれいしょ、ドレッシング（食用植物油脂 鶏卵 醸造酢 砂糖 食塩 乳たんぱく）にんじん たまねぎ 砂糖 香辛料/グリシン 酢酸Na 調味料（アミノ酸等）増粘多糖類 香辛料抽出物（一部に小麦 卵 乳成分 さけ 大豆を含む）ミニトマト				●	●	●			ト 大 鯛 マ 豆 ト
ふわふわ豆腐（枝豆）【えび 小麦 卵】 枝豆ふわふわ豆腐：野菜（えだまめ、（中国）たまねぎ）、たらすり身、植物油脂、つなぎ（卵白、粉末状植物性たん白）、豆乳、豚脂、砂糖、食塩、しょうゆ、えびエキスパウダー/加工でん粉、グリシン 調味料（アミノ酸）酢酸Na、着色料（クチナシ）豆腐用凝固剤（一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む）	●			●	●				タ 大 豆 ラ 豚 肉 す り 身 豆 乳
焼売【小麦】 焼売：食肉（鶏肉 豚肉）たまねぎ（国産）つなぎ（でん粉 パン粉 粉末状植物性たん白）粒状植物性たん白 豚脂 しょうゆ 砂糖 食塩 植物油脂 魚介エキス 香辛料 皮（小麦粉 食塩）/加工デンプン 調味料（アミノ酸）【一部に小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉を含む】				●					魚 介 大 豆 工 豆 ま エ キ ス 豚 肉
薩摩芋レモン煮【小麦】 さつま芋レモン煮：さつま芋（国産）醸造調味料 砂糖 醤油 レモン 食塩/酸化防止剤（ビタミンC）酸味料 クチナシ色素 保存料（ポリリン酸）（一部に小麦 大豆を含む）				●					レ 大 豆 モ ン
たらこ風味の里芋【-】 さといも（中国産）、菜種油、魚卵、砂糖、乾燥おから、食塩、醸造酢、大豆粉末、酵母エキス、唐辛子/増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、ビタミンC、着色料（紅麹、コチニール）									里 魚 大 芋 卵 豆
味付け海苔【えび 小麦】 味付けのり：乾のり（韓国産）、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、しょうゆ、食塩、こんぶエキス、かつおエキス、かつおぶしエキス、えびエキス/調味料（アミノ酸等）、酒糟、香辛料抽出物、（一部に小麦・えび・大豆を含む）	●			●					カ コ ツ ン 大 豆 オ ブ
ライス【-】 国産米 炊飯米 白飯：米（国産）食用油脂/保存料（ε-ポリリン酸）pH調整剤 乳化剤									
お味噌汁（若布 ねぎ）田舎味噌仕立て【-】 わかめ：わかめ 田舎味噌：大豆（遺伝子組み換えではない）、米、食塩/酒糟 和風だし：砂糖、食塩、風味原料（かつお節粉末、かつお節エキス、かつおエキス、こんぶエキス）、たん白加水分解物/調味料（アミノ酸等）									コ かん ぶ 米 大豆
お茶【-】（パック） 緑茶：緑茶（日本）/ビタミンC									

2日目 朝食

8品目除去メニュー/成分表

※えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生は入っておりません。

鶏ときゅうりの酢の物

(鶏 きゅうり 塩 酢) 米酢:米、アルコール、食塩

鮭塩焼

サケ、食塩/調味料(アミノ酸)

鶏肉塩焼き (鶏肉)

豚肉塩焼き (豚肉)

鯛塩焼き

塩蒸しポテト

塩蒸し南瓜

ミニトマト

お味噌汁 葱 若布 田舎味噌仕立(大豆)

田舎味噌:大豆(遺伝子組み換えではない)、米、食塩/酒精 和風だし:調味料(アミノ酸等)、砂糖、食塩、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス、かつおエキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物)

国産米 白ご飯

米(国産)食用油脂/保存料(β-ポリリジン)、ph調整剤 乳化剤

パック茶

緑茶(日本)/ビタミンC

2日目 朝食
アレルギー対応食

中学生・高校生 夕食メニュー (和洋)

<和洋食カフェテリア>

通常メニュー

- ・ 鴨コース
- ・ 鶏松風
- ・ 玉子焼き
- ・ ポテトサラダ ミニトマト
- ・ ふわふわ枝豆風豆腐
- ・ カレイのから揚げと茄子の昆布出汁餡かけ生姜風味
- ・ 豚ロース肉のトンカツ 滋賀県産九重味噌風味のデミグラスソース
ポイルポテトとイタリアン豆サラダ
- ・ 冷やしうどん(お揚げ ねぎ 冷出汁)
- ・ ライス 国産米
- ・ 3色団子
- ・ アップルジュース(パック) お茶(パック)
- ・ コーヒー・フレッシュ(先生・添乗員のみ)

主要8品目

- 【一】
- 【小麦/卵】
- 【小麦/卵】
- 【小麦/卵/乳】
- 【えび/小麦/卵】
- 【小麦/卵/乳】

【小麦/卵】

【小麦】

【一】

【一】

【一】

【乳】

主要8品目除去メニュー (アレルギー対応食)

- ・ 鯛塩焼き 鶏肉塩蒸し 塩蒸し南瓜
- ・ 塩蒸しポテト ミニトマト
- ・ 本日のお魚と野菜の蒸し物 昆布出汁の餡かけ
- ・ ポークロース肉のスパイスソルトソテー ポイルポテト、ブロッコリー、人参
- ・ 旨味醤油使った野菜けんちん汁
- ・ ライス 国産米
- ・ 3色団子
- ・ アップルジュース(パック) お茶(パック)

2日目 夕食

※アレルギー対応につきましては特定原材料8品目のみ対応いたします。

中高生/和洋夕食カフェテリア【2025年度】

20241107改訂

メニュー/原材料	えび	かに	くるみ	小麦	卵	乳	そば	落花生	その他
鴨コース【-】 鶏松風【小麦 卵】 玉子焼き【小麦 卵】 ふわふわ枝豆風味豆腐【えび 小麦 卵】 ポテトサラダ【小麦 卵 乳】 ミニトマト 鴨コース：あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶/ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC、発色剤（亜硝酸Na）） 松風：鶏肉（ブラジル、タイ）、魚肉、砂糖、味噌、鶏卵、パン粉、けしの実、醤油、酒、澱粉、食塩、みりん、さんしょ粉/セルロース、調味料（アミノ酸等）（一部に鶏肉・大豆・卵・小麦・ゼラチンを含む） だし巻玉子：鶏卵（国産）カツオブシエキス、みりん、砂糖、コンブエキス、食塩、しょう油、大豆油/加工デンプン、調味料（アミノ酸等）pH調整剤、カロチン色素（一部に卵、小麦、大豆、さけを含む） ふわふわ豆腐：野菜（えだまめ、(中国) たまねぎ）、たらすり身、植物油、つなぎ（卵白、粉末状植物性たん白）、豆乳、豚脂、砂糖、食塩、しょう油、えびエキスパウダー/加工でん粉、グリシン、調味料（アミノ酸）、酢酸Na、着色料（クチナシ）豆腐用凝固剤（一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む） ポテトサラダ：ばれいしょ、ドレッシング（食用植物油、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たんぱく）、にんじん、たまねぎ、砂糖、香辛料、/グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香辛料抽出物、（一部に小麦、卵、乳成分、さけ、大豆を含む）ミニトマト	●			●	●	●			ゼラチン 鶏肉 豚肉 魚すり身 大豆 けしの実
カレイのから揚げと茄子の昆布出汁餡かけ生姜風味 【小麦 卵 乳】 かれいから揚げ：黄金がれい、衣（でん粉、小麦粉、食塩、砂糖、粉末しょう油）全卵粉、脱脂粉乳、調味料（アミノ酸）酵素、（一部に小麦、卵、乳成分、ゼラチン、大豆を含む） から揚げ油：なす、揚げ油（パーム油） こんぶだし：食塩（国内製造）、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（こんぶ粉末、こんぶエキス）、デキストリン、調味料（アミノ酸等） おろし生姜：しょうが(中国)/酸化防止剤（V.C）pH調整剤 片栗粉：馬鈴薯 薄口醤油：食塩（国内製造）、小麦（国産）、脱脂加工大豆（分別生産流通管理済）、大豆（分別生産流通管理済）、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール 芳醇 本みりん：もち米（ベトナム産） 米麹 醸造アルコール 糖類				●	●	●			アレルギー 小麦 卵 乳 大豆 小麦
豚コース肉のトンカツ 滋賀県産九重味噌風味のデミグラスソース ポイルポテトとイタリアン豆サラダ【小麦 卵】 三元豚の0-1kg：豚肉（メキシコ産又はスペイン産）、衣（パン粉、でん粉、食塩、香辛料、砂糖、植物油、乾燥卵白、大豆粉）/加工デンプン、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む） ポイルポテト：たまねぎ、小麦粉、ラード、トマトペースト、ビーフエキス調味料、砂糖、ワイン、ビーフエキス、食塩、香辛料/カラメル色素、調味料（アミノ酸等）調味料、（一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉を含む） イタリアン豆サラダ：大豆（カナダ、アメリカ、遺伝子組み換えではない）、米、食塩/酒糟 イタリアン豆ペースト：大豆、マカロニ、枝豆、いんげん豆、黄ピーマン、赤ピーマン、オリーブ、醸造酢、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料、乾燥バジル/増粘剤（キサンタン）、香料、グルコン酸鉄、（一部に小麦・大豆を含む）				●	●				大豆 豚肉 牛肉 ラード
冷やしうどん（お揚げ、ねぎ、冷出汁）【小麦】 お揚げ：油揚げ（大豆、食用植物油）（国内製造）、砂糖、醤油、澱粉、醸造酢、食塩、昆布、（一部に大豆・小麦を含む） こいくちしょうゆ：脱脂加工大豆（大豆（アメリカ又はカナダ（5%未満））（分別生産流通管理済み））、小麦、食塩、大豆（分別生産流通管理済み）/アルコール うどんだし：しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、醸造調味料、削りぶし(かつお、あじ、うるめ)、にぼしエキス、醸造酢、にぼし、かつおぶし粉末、まぐろエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、（一部に小麦、大豆を含む） 芳醇 本みりん：もち米(ベトナム産) 米麹(ベトナム産) 醸造アルコール 糖類 伊豆の花閉り：かつおのぶし（国内生産） 讃岐うどん：めん(小麦粉、食塩)加工でん粉（一部に小麦を含む） カットねぎ				●					大豆 小麦 うどん ねぎ
ライス【-】 国産米 炊飯米 白飯：米（国産） 食用油脂/保存料（ε-ポリリジン）pH調整剤 乳化剤									
3色団子【-】 新三色団子：米粉（粳米（国産））、砂糖、よもぎペースト（よもぎ）加工でん粉、酵素、着色料（黄4、赤3、青1）（一部に大豆を含む）									大豆
アップルジュース【-】（パック） アップル：りんご/香料									りんご
お茶【-】（パック） 緑茶：緑茶(日本)/ビタミンC									
コーヒー・フレッシュ【乳】（先生・添乗員のみ） コーヒーフレッシュ：植物油（国内製造）、乳製品、砂糖、デキストリン/カゼイン、pH調整剤、乳化剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）						●			大豆

2日目 夕食

8品目除去メニュー/原材料

※えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生は入っておりません。

鯛塩焼き 鶏肉塩蒸し 塩蒸し南瓜 塩蒸しポテト ミニトマト

鯛 鶏ささみ 南瓜 ミニトマト 塩

本日のお魚と野菜の蒸し物 昆布出汁の鰯かけ 【-】

こんぶだし:食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖) 風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)、デキストリン/調味料(アミノ酸等) お魚 野菜 片栗粉:馬鈴薯

ポークロース肉のスパイスソルトソテー ボイルポテト、ブロッコリー、人参

豚肉 クレゾールソルト:岩塩、ペッパー、オニオン、ガーリック、タイム、セロリ、オレガノ ボイルポテト ブロッコリー 人参

旨味醤油使った野菜けんちん汁

旨味醤油 成分(食塩(国内製造)、酵母エキス、昆布エキス) 大根 人参等

ライス 国産米

炊飯米 白飯:米(国産) 食用油脂/保存料(β-ポリリシン) pH調整剤 乳化剤

3色団子

新三色アヲ団子:米粉(粳米(国産))、砂糖、よもぎペースト(よもぎ) 加工でん粉 酵素 着色料(黄4、赤3、青1)(一部に大豆含む)

アップルジュース(パック) お茶(パック)

りんご/香料:緑茶(日本)/ビタミンC

サイドボード 冷水 (ディスペンサー 紙コップ対応)

2日目 夕食

アレルギー対応食

中学生・高校生 朝食メニュー (洋食)

<洋食カフェテリア>

通常メニュー

- ・ スクランプルエッグ
ケチャップ
- ・ ソーセージ
- ・ ミックスベジタブル オリーブオイル和え
- ・ ソフトサラミ マカロニサラダ添え コンビネーションサラダ
フレンチドレッシング
- ・ アロエ入りヨーグルト
- ・ クロワッサン
カスタードデニッシュ
- ・ ロールパン
ポーションバター
- ・ グレープジュース(パック)
- ・ コーヒー・フレッシュ(先生・添乗員のみ)

主要8品目
【小麦/卵/乳】
【一】
【一】
【一】
【小麦/卵/乳】
【卵】
【乳】
【小麦/卵/乳】
【小麦/卵/乳】
【小麦/卵/乳】
【乳】
【一】
【乳】

主要8品目除去メニュー (アレルギー対応食)

- ・ 白身魚のスチーム レモン添え
- ・ ポークの塩焼き
- ・ ミックスベジタブル オリーブオイル和え
- ・ コンビネーションサラダ チキン胸肉冷製添え レモンとオリーブオイル
- ・ オレンジとパイナップル
- ・ ライス 国産米
- ・ グレープジュース(パック)

3日目 朝食

※アレルギー対応につきましては特定原材料8品目のみ対応いたします。

中高生/洋食 朝食カフェテリア【2025年度】

20250201改訂

メニュー/原材料	えび	かに	くるみ	小麦	卵	乳	そば	落花生	その他
スクランブルエッグ【小麦 卵 乳】 ケチャップ【ー】 スクランブルエッグ：鶏卵、食用植物油、乳等を主要原料とする食品、食塩、ゼラチン、卵白粉末、乳たん白、醸造酢/加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、グリシン、pH調整剤、塩化K、塩化Mg、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む) トマトケチャップ：トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料				●	●	●			大豆 トマ ゼラチン
ソーセージ【ー】 ソーセージ：豚肉(輸入又は国産(5%未満))、豚脂肪、糖類(粉末水あめ、砂糖)、食塩、香辛料、たまねぎエキス、オニオンパウダー/リン酸塩(Na、K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)(一部に豚肉を含む)									豚肉
ミックスベジタブル オリーブオイル和え【ー】 にんじん、とうもろこし、グリーンピース、オリーブオイル、塩									とうもろこし
ソフトサラミ マカロニサラダ添え コンビネーションサラダ【小麦 卵 乳】 (個包装 フレンチドレッシング【卵】) ソフトサラミ：豚肉(輸入又は国産)鶏肉、豚脂肪、でん粉、食塩、香辛料、大豆たん白加水分解物/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール/パプリカ色素)(一部に大豆、鶏肉、豚肉を含む) レタス、ミニトマト、人参 マカロニサラダ：マカロニ、ドレッシング、(食用植物油、鶏卵、醸造酢、砂糖、食塩、乳たんぱく)、にんじん、粉末水あめ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酵素、香辛料抽出物(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) フレンチドレッシング：食用植物油(国内製造)、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、オニオンパウダー、オニオンエキス、濃縮レモン果汁、卵黄/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)				●	●	●			豚肉 レモン 鶏肉 トマト 大豆
アロエ入りヨーグルト【乳】 アロエヨーグルト：乳製品(国内製造又は外国製造)、アロエ葉肉、砂糖、乳たんぱく質、植物油、果糖ぶどう糖液糖/加工デンプン、酸味料、乳酸カルシウム、増粘多糖類、甘味料(ステビア)香料						●			
クロワッサン【小麦、卵、乳】 小麦粉、加工油脂、砂糖、パン酵母、卵、乳等を主要原料とする食品、食塩/乳化剤、香料、V.C、着色料(カロチノイド)(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)				●	●	●			大豆
カスタードデニッシュ【小麦、卵、乳】 小麦粉、フラワーペースト、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、食塩、脱脂粉乳、ホエイパウダー(乳製品)/増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、香料、保存料(ソルビン酸K)、加工澱粉、pH調整剤、着色料(カロテン、V.B2)、V.C(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)				●	●	●			大豆
ロールパン【小麦、乳、卵】 小麦粉、砂糖、卵、マーガリン、発酵風味料、乳等を主要原料とする食品、豆乳、ファットスプレッドパン酵母、食塩/乳化剤、酢酸Na、イーストフード、pH調整剤、香料、V.C、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)				●	●	●			大豆 乳 豆
バター【乳】 バター：生乳、食塩						●			
グレープジュース(パック)【ー】 ぶどう、香料									
コーヒー・フレッシュ(先生・添乗員のみ)【乳】 コーヒーフレッシュ：植物油(国内製造)、乳製品、砂糖、デキストリン/カゼイン、pH調整剤、乳化剤、香料(一部に乳成分・大豆を含む)						●			大豆

3日目 朝食

8品目除去メニュー/成分表

※えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生は入っておりません。

白身魚のスチーム レモン添え

塩 白身魚 レモン

ポークの塩焼き

ポーク肉 塩 胡椒

ミックスベジタブル オリーブオイル和え

ミックスベジタブル : にんじん、とうもろこし、グリーンピース オリーブオイル 塩

コンビネーションサラダ チキン胸肉冷製添え レモンとオリーブオイル

レタス サニーレタス プティマト カイワレ コーン等生野菜 ・鶏胸肉 塩 コショウ レモン オリーブオイル

オレンジとパイナップル

オレンジ パイナップル

ライス 国産米

グレープジュース(パック)

ぶどう、香料

3日目 朝食

アレルギー対応食

学生鶏すき焼膳 1,600円（税別） （春・夏3月～8月）

*仕入れの都合で内容が変更になる場合がございます。

レストラン嵐山

鍋	鶏のすき焼 鶏肉、小豆、大豆、卵白 乳、鰹エキス	小松菜、玉ねぎ、えのき、九条ネギ スチームチキン、鶏肉、ぶどう糖、砂糖、でん粉、小麦粉、醤油、食塩、香辛料、味醂、卵白粉、脱脂粉乳、植物油鰹エキス調味料、加工でん粉、リン酸Na、ポリリン酸Na、調味料アミノ酸等、膨張剤、ぶどう糖、キシロース、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉を含む）
	割り下 鶏、小麦、大豆	醤油（小麦・大豆含む国内製造）・砂糖・みりん・清酒・鰹エキス調味料・昆布エキス・カラメル色素・ビタミンB1
パ	細うどん（鍋入れ） 小麦	小麦粉（国内製造）、食塩、小麦たんぱくノ加工でんぷん、増粘剤（アルギン酸エステル）、V.C、乳化剤
学生大宮弁当4升弁当	①鶏の唐揚げ 鶏・小麦・大豆・卵・乳・鰹	鶏もも肉、鶏肉、でん粉、小麦粉、醤油、大豆たん白、卵、全卵、とうもろこし粉、酒、食塩、粉末状植物性たん白、ホワイトペーパー、味醂、砂糖、しょうが、にんにく、しょうがパウダー、ブドウ糖、チキンエキス調味料、鰹エキス調味料、加工でん粉・キシロース、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、膨張剤、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む）、衣（でん粉・小麦粉・パン粉）、ポリリン酸Na、重曹、パプリカ色素、（一部に鶏肉・小麦・卵・大豆を含む） ※揚げ油は他の揚げ物と共有しております
	②白身魚フライ 魚・小麦・大豆・卵・乳	衣：揚げ玉（小麦粉、大豆油、コーンフラワー、食塩）、小麦粉、コーンフラワー、食塩、卵白粉、大豆油、でん粉 すけとうだら（ロシア）ノ加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタン）、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵・大豆を含む） ※揚げ油は他の揚げ物と共有しております
	③ミニフランク （ぼーくソーセージ） 豚、鶏	畜肉（豚肉、（国産）、鶏肉（国産）、食塩、香辛料、ブドウ糖ノ増粘剤（加工でんぷん）、リン酸塩（Na、K）調味料（アミノ酸）、くん液、酸化防止剤（V、C）、保存料（ソルビン酸（K））、pH調整剤、発色剤（亜硫酸Na）、着色料（アナトー）、（一部に豚肉、鶏肉を含む）
	④出し巻き 卵、小麦、大豆、鰹 コンタミ（乳、カニ、鶏肉）	鶏卵、かつおだし汁、食用大豆油、砂糖、米粉、うすくち醤油、食塩、加工澱粉（タピオカ）、調味料（アミノ酸等）pH調整剤、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（ローカロテン） コンタミ（乳、カニ、鶏肉）
別皿	レンコンつくね 鶏、豚、大豆、小麦 卵、乳	鶏肉、（国産）、玉ねぎ、れんこん水煮、パン粉、豚脂、粒状大豆たんぱく、食用植物油脂、卵白、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、食塩、ブラックペッパーノ加工でんぷん、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、pH調整剤、グリシン、（一部に小麦、乳成分、卵、鶏肉、大豆、豚肉を含む）
春・夏のスイーツBOX	てまり餅 大豆	うるち粉（うるち米）、砂糖、食塩/加工澱粉、ソルビトール、トレハロース、乳化剤、酵素、着色料（紅花黄、クチナシ、コチニール）、一部に大豆含む
	抹茶ロールケーキ 小麦・大豆・卵 牛乳・乳・ゼラチン	全卵（国内製造）、乳等を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、牛乳、油脂加工品、抹茶、加糖卵黄、粉糖、ゼラチン、洋酒、抹茶加工品ノ加工でんぷん、乳化剤、香料、pH調整剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
	葛餅あまおう 乳・小麦・卵・大豆	いちご味フラワーペースト（乳成分・卵・小麦を含む）（国内製造）、砂糖ノ加工でんぷん、ソルビトール、トレハロース、グリシン、酸味料、pH調整剤、着色料（紅麹、クチナシ、カロテン）（大豆由来）、増粘多糖類、香料、乳酸Ca（一部に乳成分・小麦・卵・大豆を含む）
	プチシューケーキ 牛乳・乳・小麦・卵	乳等を主要原料とする食品（国内製造）、液卵、小麦粉、ファットスプレッド、砂糖、加糖卵黄、マーガリン、加糖練乳（北海道製造）、水あめ、牛乳（北海道製造）、麦芽糖、食塩ノトレハロース、糊料（加工でんぷん）、乳化剤（大豆由来）、香料、膨張剤、着色料（カロテン）
ご飯	ご飯	国産米使用、おかわり自由！！

3日目 昼食

修学旅行専用セットメニュー

・こちらのメニューは、
2024年1月からに
なります。
・夕食は¥2,200~に
お買い上げします。
・アレルギー生体類
対応承ります。
※こちらの料金は
税込価格になります。



ポークステーキ膳 ¥1,980

小学生専用セットメニュー



肉とうふ鍋膳 ¥1,430 鶏のすき鍋膳 ¥1,430



肉とうふ鍋膳 ¥1,760



鶏のすき鍋膳 ¥1,760

レストラン 嵐山

075-872-5111