

長崎龍宴 修学旅行メニュー成分表（昼食）

2017年10月～

●印がメニューになります。網掛け部分はメニューではありませんので、ご注意ください。

表示金額は税抜き金額

お品書き	成 分	カピタン 800円	ビードロ 900円	オタクサ 1000円	シーホルト 1100円
皿うどん(細麺)	麺(小麦粉)・キャベツ・モヤシ・アサリ・小海老・豚肉・カマボコ【タラ、タチウオ、グチ、エソ、澱粉、砂糖、食塩、卵白調味料、甘味料、着色料(赤色3号、赤色106号、ビタミンB2、青色1号)】・キクラゲ・食用油 あん(片栗粉・醤油・砂糖・塩・味の素)、中華ベース(香辛料・キサンタンガム・カラメル色素・ビタミンEカテキン 酵母エキス・ベジタブルパウダー・香味油、ポークエキス・チキンエキス・豚脂・鶏油)(一部に小麦 乳 大豆含む)	●	●	●	●
肉団子の甘酢あんかけ	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉・豚脂・粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、醤油、酢、砂糖、醤油、片栗粉 ケチャップ、醗酵調味料、食塩、糖類(ぶどう糖 砂糖)、ポークエキス、加工でん粉、香辛料(ホワイトペッパー ガーリック) 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酢酸Na、酸味料(原料の一部に小麦 乳 さばを含む)	●	●	●	●
野菜春巻き	野菜(水くわい、キャベツ、たまねぎ、人参)、はるさめ、粒状植物性たん白、ごま油、発酵調味料、加工油脂、豚脂、 アミノ酸液、醤油、エキス(チキン、野菜)食塩、オイスターソース、砂糖、こしょう 皮(小麦粉、水あめ、大豆油、ブドウ糖、食塩)、増粘剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(ココア、カラメル) ベーキングパウダー、加工でん粉(原材料の一部にゼラチンを含む) 本製品製造工場では、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。	●	●	●	●
鶏の唐揚げ	鶏肉、衣(タピオカでん粉・ばれいしょでん粉「遺伝子組換え不分別」・小麦粉・食塩)・醤油・タピオカでん粉・生姜、 砂糖・にんにく・食塩・白胡椒・揚げ油(パーム油)・調味料(アミノ酸)・ポリリン酸Na・増粘剤(グァーガム)	●	●	●	●
揚げシューマイ	タマネギ、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(パン粉、卵白)、豚油、粒状大豆たん白、しょうゆ、砂糖 食塩、香辛料、オイスターソース、ごま油、ほたてエキス、皮(小麦粉、なたね油、大豆粉) 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(その他 乳成分由来原材料を含む)		●		
中華スープ	ねぎ、だし【かつお・片口いわし・ウルメいわし・さば・あじ・昆布・椎茸】醤油、食塩、みりん、ごま油			●	●
エッグタルト	小麦粉、牛乳、砂糖、ファットスプレッド、卵黄、乳化剤、香料、PH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンE) 着色料(βカロチン)(原材料の一部に乳、卵、小麦、大豆由来のものを含む)				●
ごはん	米	●	●	●	●
香の物	沢庵	●	●	●	●

長崎龍宴 修学旅行メニュー成分表 (夕食)

2017年10月～

●印がメニューになります。網掛け部分はメニューではありませんので、ご注意ください。

表示金額は税抜き金額

お品書き	成 分	グラバー 1300円	モッテコーイ 1700円	リョーマ 2000円
皿うどん(細麺)	麺(小麦粉)・キャベツ・モヤシ・アサリ・小海老・豚肉・カマボコ【タラ、タチウオ、グチ、エソ、澱粉、砂糖、食塩、卵白、ブドウ糖、調味料、甘味料、着色料(赤色3号、赤色106号、ビタミンB2、青色1号)]・キクラゲ・食用油 あん(片栗粉・醤油・砂糖・塩・味の素)、中華ベース(香辛料・キサンタンガム・カラメル色素・ビタミンEカテキン 酵母エキス・ベジタブルパウダー・香味油、ポークエキス・チキンエキス・豚脂・鶏油)(一部に小麦 乳 大豆含む)	●	●	●
肉団子の甘酢あんかけ	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉・豚脂・粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、醤油、酢、砂糖、醤油、片栗粉 ケチャップ、醃酵調味料、食塩、糖類(ぶどう糖 砂糖)、ポークエキス、加工でん粉、香辛料(ホワイトペッパー ガーリック) 調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酢酸Na、酸味料(原料の一部に小麦 乳 さばを含む)	●	●	
野菜春巻き	野菜(水くわい、キャベツ、たまねぎ、人参)、はるさめ、粒状植物性たん白、ごま油、発酵調味料、加工油脂、豚脂、 アミノ酸液、醤油、エキス(チキン、野菜)食塩、オイスターソース、砂糖、こしょう 皮(小麦粉、水あめ、大豆油、ブドウ糖、食塩)、増粘剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(ココア、カラメル) ベーキングパウダー、加工でん粉(原材料の一部にゼラチンを含む) 本製品製造工場では、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。	●	●	●
鶏の唐揚げ	鶏肉、衣(タピオカでん粉、ばれいしょでん粉「遺伝子組換え不分別」、小麦粉、食塩)、醤油、タピオカでん粉、生姜、 砂糖、にんにく、食塩、白胡椒、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、増粘剤(グァーガム)	●	●	●
ねぎスープ	ねぎ、だし【かつお・片口いわし・ウルメいわし・さば・あじ・昆布・椎茸】醤油、食塩、みりん、ごま油	●	●	●
酢豚	豚肉(醤油、植物油脂、でん粉、小麦粉、卵白粉、白こしょう、大豆油) 玉葱、人参、キュウリ、酢、砂糖、醤油、片栗粉、ケチャップ	●	●	●
麻婆豆腐	豆腐、豚肉 ニンニク しょうが 豆板醤 醤油 砂糖 甜面醤 トウチ ラー油 ごま油 豆腐 【砂糖、味噌、植物油脂、醤油、大麦粉、食塩、オイスターソース、チキンエキス、 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(原材料の一部に小麦・大豆・ごま含む)】	●	●	●
角煮まんじゅう	角煮(豚肉、醤油、砂糖、酒、みりん、酵母エキス、生姜)まんじゅう(小麦粉、砂糖、ラード、イースト、植物油脂、食塩) 膨張剤、原材料の一部に豚肉、大豆、小麦を含む		●	●
エビチリ	えび、食塩、衣(小麦粉、コーンフラワー、でん粉、大麦粉、砂糖、食塩、植物油脂、粉末状植物性たん白、 揚げ油(パーム油)、加工でん粉、調味料、ベーキングパウダー、原材料の一部に乳成分、ゼラチン、大豆を含む ねぎ、生姜、食塩、砂糖、豆板醤、ケチャップ、にんにく、酒釀、ごま油、ラー油、原材料の一部に小麦を含む			●
エッグタルト	小麦粉、牛乳、砂糖、ファットスプレッド、卵黄、乳化剤、香料、PH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンE) 着色料(βカロチン)(原材料の一部に乳、卵、小麦、大豆由来のものを含む)	●	●	●
ごはん	米	●	●	●
香の物	沢庵	●	●	●

長崎龍宴 修学旅行メニュー成分表 (夕食)

2017年10月～

●印がメニューになります。

お品書き	成分	オルト 1500円	リンガー 1800円
ハンバーグ	ハンバーグ:鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、粉末状混合調味料、香辛料、乾燥卵白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に乳成分、豚肉を含む) ソース:野菜、果実(トマト、りんご、みかん、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、でんぷん、香辛料、増粘剤、カラメル色素、ブイヨン、小麦粉、ラード、玉ねぎ、トマトペースト、赤ワイン、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸など)、(原材料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む)、人参	●	●
ポテトフライ	じゃがいも、植物性油、ブドウ糖、ピロリン酸ナトリウム、大豆、塩	●	
マカロニサラダ	マカロニ、半固体状ドレッシング、人参、粉末水あめ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂、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、清水、キャベツ、グリーンリーフ、トマト	●	●
若鶏から揚げ	鶏肉、衣(タピオカでん粉、ばれいしょでん粉「遺伝子組換え不分別」、小麦粉、食塩)、醤油、タピオカでん粉、生姜、砂糖、にんにく、食塩、白胡椒、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、増粘剤(グァーガム)	●	
白身魚フリッター	バス(チャー種)、食塩、クエン酸、衣(植物油脂、加工デンプン、乳化剤)	●	●
ちゃぼりたん	ちゃんぽん麺(小麦粉、上海唐あく)、カマボコ【タラ、タチウオ、グチ、エソ、澱粉、砂糖、食塩、卵白、ブドウ糖調味料、甘味料、着色料(赤色3号、赤色106号、ビタミンB2、青色1号)】、たまねぎ、ケチャップ、塩、こしょう、うまみ調味料	●	●
ジャーマンポテト	じゃがいも、植物性油、ブドウ糖、ピロリン酸ナトリウム、大豆、塩、たまねぎ、ベーコン、マーガリン、オリーブオイル、こしょう		●
チキン南蛮	鶏肉、衣(タピオカでん粉、ばれいしょでん粉「遺伝子組換え不分別」、小麦粉、食塩)、醤油、タピオカでん粉、生姜、砂糖、にんにく、食塩、白胡椒、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、増粘剤(グァーガム) 醤油、砂糖、酢、みりん、レモン汁		●
エビフライ	衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、卵黄粉、脱脂粉乳)、えび、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、アナトー色素、貝Ca、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に小麦、卵、乳成分、えびを含む)		●
タルタルソース	食用植物油脂、卵、ピクルス、醸造酢、砂糖、、ブドウ糖液糖、レモン果汁、食塩、ウスターソース、乳清たん白、調味料(アミノ酸)、増粘剤、香辛料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	●	●
コーンスープ	スイートコーン、デキストリン、食用精製加工油脂、ばれいしょでん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、チキンコンソメ、チーズ、ホタテエキス、乳等を主要原料とする食品、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(グァーガム)、牛乳、パセリ(原材料の一部に豚肉を含む)	●	●
ごはん	ごはん	●	●
香の物	沢庵	●	●
エッグタルト	小麦粉、牛乳、砂糖、ファットスプレッド、卵黄、乳化剤、香料、PH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンE) 着色料(βカロチン)(原材料の一部に乳、卵、小麦、大豆由来のものを含む)	●	●

網掛け部分はメニューではありませんので、ご注意ください。

カレーライス成分表

※表示金額は税抜き金額

お品書き	成分	カレーライス 800円	サラダ・スープ デザート付 1000円	唐揚カレー 1100円
カレーライス	豚肉、玉ねぎ、人参、ジャガイモ、にんにく、りんご、醤油、砂糖、ケチャップ、コーヒー 【カレールウ】豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、澱粉、カレーパウダー、オニオンパウダー、 脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、バナナペースト、乳糖、フォン・ド・ボーソース、食用油脂(牛、豚)、 はちみつ、ポークエキス、粉末ソース、ごまペースト、粉乳小麦粉ルウ、酵母エキス、ココアパウダー、 りんごペースト、ガーリックパウダー、醤油加工品、小麦発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、ブドウ糖 香辛料、乳化剤、カラメル色素、酸味料、香料 (原材料の一部に鶏肉、牛肉、りんご、大豆を含む) 【鶏がらスープ】食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス、食用油脂、香辛料、 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤 ごはん、福神漬け	●	●	●
鶏のからあげ	鶏肉、衣(タピオカでん粉、ばれいしょでん粉「遺伝子組換え不分別」、小麦粉、食塩)、醤油、タピオカでん粉、生姜、 砂糖、にんにく、食塩、白胡椒、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、増粘剤(グァーガム)			●
サラダ	キャベツ、トマト、きゅうり 【ドレッシング】醸造酢、食用植物油脂、トマトケチャップ、砂糖、ピクルス、食塩、増粘剤(加工澱粉、 キサンタンガム)、調味料(有機酸など)、卵黄、乾燥ピーマン、酵母エキスパウダー、ウスターソース、 甘味料(ステビア)、香辛料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)		●	●
ねぎスープ	ねぎ、だし【かつお・片口いわし・ウルメいわし・さば・あじ・昆布・椎茸】醤油、食塩、みりん、ごま油		●	●
エッグタルト	小麦粉、牛乳、砂糖、ファットスプレッド、卵黄、乳化剤、香料、PH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンE) 着色料(βカロチン)(原材料の一部に乳、卵、小麦、大豆由来のものを含む)		●	●

2017年10月～

○カレーライス(800円税別)○サラダ・スープ・デザート付カレーライス(1000円税別)○唐揚カレー(1100円税別)・・・●印がそれぞれのメニューになります。

網掛け部分はメニューではありませんので、ご注意ください。

トルコライス

2017年10月～

トルコライス	<p>【カレーピラフ】米、かまぼこ、カレー粉、食塩、グリーンピース、人参、玉ねぎ</p> <p>【とんかつ】豚肉、小麦粉、パン粉、卵黄</p> <p>【ソース】野菜、果実(トマト、りんご、みかん、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、でんぷん、香辛料、増粘剤、カラメル色素、ブイヨン、小麦粉、ラード、玉ねぎ、トマトペースト、赤ワイン、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸など)、(原材料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む)</p> <p>【スパゲティ】麺(小麦粉)、玉ねぎ、ウインナー、ケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖、加糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料)</p> <p>【サラダ】キャベツ、きゅうり、トマト</p>
--------	--