

長崎アザレア 修学旅行メニュー成分表（昼食）

2020年3月更新

●印がメニューになります。斜線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	ランタン 1,000円税抜	ペーロン 1,200円税抜
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）原材料の魚はえび、かにを食べています】・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(食塩、畜肉エキス、野菜エキス、動物油脂、植物油、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳成分、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物)香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(原材料の一部に鶏肉を含む)	●	●
肉団子の甘酢あんかけ	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、醸造調味料、食塩、糖類(ぶどう糖 砂糖)、加工でん粉 調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む) 酢、砂糖、醤油、片栗粉、ケチャップ	●	●
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、たん白加水分解物、皮(小麦粉、水あめ、大豆油、ブドウ糖、食塩、粉末油脂)、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(原材料の一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、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、醤油、白ワイン、植物性たん白、砂糖、しょうが、食塩、にんにく、こしょう、衣(でん粉、小麦粉、食塩)調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、甘味料(キシロース)、膨張剤、揚げ油(大豆油)	●	●
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)、ポークエキス調味料加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、乳成分由来原材料を含む)	●	●
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	●	●

●印がメニューになります。斜線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 1,500円税抜	ウォーカー 2,000円税抜
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)原材料の魚はえび、かにを食べています】・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(食塩、畜肉エキス、野菜エキス、動物油脂、植物油、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳成分、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物)香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(原材料の一部に鶏肉を含む)	●	●
肉団子の甘酢あんかけ	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、醸造調味料、食塩、糖類(ぶどう糖 砂糖)、加工でん粉 調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む) 醤油、酢、砂糖、醤油、片栗粉、ケチャップ	●	●
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、たん白加水分解物 皮(小麦粉、水あめ、大豆油、ブドウ糖、食塩、粉末油脂)、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(原材料の一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、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、醤油、白ワイン、植物性たん白、砂糖、しょうが、食塩、にんにく、こしょう、衣(でん粉、小麦粉、食塩) 調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、甘味料(キシロース)、膨張剤、揚げ油(大豆油)	●	●
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、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、油、醤油、砂糖、甜面醤、トウチ、ラー油、ごま油 【砂糖、味噌、植物油、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、食塩) 膨張剤、原材料の一部に豚肉、大豆、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	●	●

長崎アザレア 修学旅行メニュー成分表 (夕食/洋食)

2020年3月更新

●印がメニューになります。斜線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	オルト 1,700円税抜	リンガー 2,000円税抜
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、ヒ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、醤油、白ワイン、植物性たん白、砂糖、しょうが、食塩、にんにく、こしょう、衣(でん粉、小麦粉、食塩)、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、甘味料(キシロース)、膨張剤、揚げ油(大豆油)	●	/
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)	●	●
ちゃぱりたん	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)原材料の魚はえび、かにを食べています】、たまねぎ、ケチャップ、塩、こしょう、うまみ調味料、ファットスプレッド、オリーブオイル	●	●
ジャーマンポテト	じゃがいも、植物性油、ブドウ糖、ヒ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、醤油、白ワイン、植物性たん白、砂糖、しょうが、食塩、にんにく、こしょう、衣(でん粉、小麦粉、食塩)、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、甘味料(キシロース)、膨張剤、揚げ油(大豆油)、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)	●	●

長崎アザレア 修学旅行メニュー 成分表

トルコライス 1,300円税抜

お品書き	成 分
トルコライス	米、かまぼこ、食塩、人参、玉ねぎ、カレー粉(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料) 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、卵を含む) 鶏ガラスープ(食塩、デキストリン、チキンエキス、オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス、食用油脂、たん白加水分解物、 香辛料、酵母エキス、調味料、pH調整剤) 中華スープ(畜肉エキス、野菜エキス、植物性油脂、砂糖、乳糖、小麦粉、香辛料、調味料)、うま味調味料、ファットスプレッド (かまぼこの原材料に使用している魚はえび、かにを食べています。) ソース(野菜、果実(トマト、リンゴ、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)
とんかつ	豚ロース肉、でん粉、混合たん白粉末、食塩、衣(パン粉、でん粉、コーンフラワー、植物油脂)、酢酸Na、調味料(アミノ酸等) トレハロース、グリシン、増粘多糖類、アナトー色素(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)
スパゲティ	麺(小麦粉)、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) マーガリン、オリーブオイル、ブラックペッパー
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)
サラダ	キャベツ、きゅうり、トマト
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)

2020年3月更新

長崎アザレア 修学旅行メニュー 成分表

カレーライス 1,000円税抜

お品書き	成 分
カレーライス	<p>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</p> <p>【カレールウ】</p> <p>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)</p> <p>【鶏がらスープ】</p> <p>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</p>
サラダ	<p>キャベツ、トマト、きゅうり</p> <p>【ドレッシング】</p> <p>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)</p>

2020年3月更新