

年 組名前

中野うどん学校 高松校 原材料表

〇讃岐うどん

- ・ 麺 小麦粉、食塩
- ・ かけだし ウルメ、薄口醤油、濃口醤油、みりん、塩、いの一番(総合調味料)、味の素
 - ※ 薄口醤油: アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、甘味料(ステビア)、カラメル色素、調味料(有機酸)、保存料(パラオキシ安息香酸)
 - ※ 濃口醤油: アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、甘味料(ステビア)、カラメル色素、調味料(有機酸)、保存料(パラオキシ安息香酸)
- ・ ネギ、ワカメ

中野うどん学校 高松校
 ナカノヤ高松
 tel 087-885-3200
 Fax 087-885-3800

4/16
 天王寺小学校様の成分表です。
 ありがとうございます。

中野うどん学校(高松校)
 ナカノヤ高松
 香川県高松市成合町8
 TEL 087-885-3200
 FAX 087-885-3800



年 組名前

学生セットB

○わかめおむすび

- ・ 白米
- ・ わかめ わかめ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)

○唐揚げ2個

- ・ 鶏モモ肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、
香辛料、卵
(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
- ・ 油 食用大豆油、食用なたね油、シリコーン

○沢庵

- ・ 大根、食塩、砂糖
- ・ 漬け原材料(アミノ酸、酸味料、甘味料(アスパルテーム)、
保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)

○生野菜2~3点(内容は時期によります。)

書類1 4月16日(木)夕食 年 組名前

	卵	落花生	乳	そば	エビ・カニ	小麦
味噌汁						○
徳島県産ごしひかり						
ミックスサンドイッチ	○		○			○
スイトコーンポテトサラダ	○		○			○
サラダバー ⇒ プレッシングにアレルギー成分あり						○
クラムチャウダー			○		○	○
お子様用カレー			○			○
天むすとおにぎりいろいろ	○				○	○
エビマヨ	○		○		○	○
照り焼きチキン						○
豚肉の生姜焼き						○
チキン南蛮	○		○			○
豚バラポリネシアン						○
シーフードマカロニグラタン	○		○		○	○
かに玉	○		○		○	○
点心	○		○		○	○
醤油ラーメン			○			○
五目チャーハン	○		○		○	○
ドリンクバー						
パティシエ特製デザート	○	○	○			○

書類2 4月17日(金)朝食 年 組名前

朝食バイキングメニュー (一般会場)

※日替わりのメニューも記載しております。

ご不明なことがございましたら係員までお声掛けください。

	小麦	卵	乳	大豆	エビ・カニ	そば	落花生	魚
鯛めし	○			○	○			○
中華粥	○			○				
ザーサイ								
鮭フレーク								○
ゆかり								
ふりかけ	○	○	○	○				○
味付け海苔					○			
梅干し								
かっぱ漬	○			○				
つぼ漬	○			○				
ねぎ								
わかめ					○			
おろししょうが								
ヨーグルト			○					
フルーツカクテル								
フルーツ盛合せ								
和風ドレッシング	○			○				
自家製ドレッシング	○			○				
香味和風ドレッシング	○			○				
ロイヤルローフ	○		○	○				
ピーツとベリーローフ	○							
ブルマン抹茶	○		○	○				
パンプキンローフ	○		○	○				
マーブルチョコパン	○	○	○	○				
パンケーキ	○	○	○					
ソフトパン	○	○	○					
シリアルパン	○		○	○				
クロワッサン	○	○	○					
ベルギーワッフル	○	○	○					
パン・オ・レ	○	○	○					
ホットケーキシロップ								
カラースプレー			○	○				
ジャム ストロベリー								
ジャム ブルーベリー								
ジャム マーマレード								
ホイップバター			○					
マーガリン			○	○				
ソフトクリーム			○					

4月17日(金)朝食

年 組名前

	小麦	卵	乳	大豆	エビ・カニ	そば	落花生	魚
和三盆パンナコッタ			○					
ポテトサラダ	○	○	○	○				
牛乳			○					
大根おろし								
釜揚げちりめん					○			○
ほうれん草のごま和え	○			○				
6品目の野菜のごま和え	○			○				
うの花	○			○				
筑前煮	○	○	○	○				
ごぼうこんにゃく	○			○				
金時れもん煮								
切干大根	○			○				
昆布豆	○			○				
ひじき煮	○			○				
出汁巻き玉子	○	○		○				
納豆	○			○				
豆腐				○				
ラー油	○			○				
葱ソース	○			○				
ハモ醤油	○			○				○
かつお節香る醤油	○			○				○
生姜入り平天(産地不明)	○	○		○				○
フィッシュカツ(産地不明)	○	○		○				○
イワシの一夜干し(愛知県)								○
味噌汁	○			○				
渦巻き麩	○							
そば米汁	○			○		○		
ラーメンスープ	○			○				
味付け豚バラ肉	○			○				
麺	○							
うどん麺	○							
うどんつゆ	○			○				○
肉シュウマイ	○	○	○	○				
海老シュウマイ	○	○		○	○			
酢醤油	○			○				
フライドポテト				○				
スクランブルエッグ	○	○	○	○				
ジャンボオムレツ	○	○						
温泉卵		○						
オランダソース		○	○	○				
ゆで卵		○						
ベーコン	○	○						
ソーセージ				○				

書類4

4月17日(金)昼食

修学旅行ランチ

年 組名前

2025.01作成

使用食材一覧

分類	原材料名			
肉類・その他				
ハンバーグ (鶏肉、牛肉、豚肉 小麦、大豆、乳 卵、ゼラチン)	鶏肉	豚肉	牛肉	
	粒状植物性たん白(大豆)		玉ねぎ	
	パン粉(小麦、乳、大豆)		鶏卵	
	粉末状植物性たん白(大豆)		ブドウ糖	
	砂糖	豚脂(豚肉)	しょう油	
	牛脂(牛肉)	食塩	たん白加水分解物	
	ゼラチン	発酵調味料	植物油脂	
	にんにくペースト	食用油脂(乳)	香辛料	
	しょうゆ加工品	アセロラ濃縮果汁	ワイン	
	ポークフィオン(豚)	加工でん粉	調味料	
	アミノ酸等	ゲル化剤	増粘多糖類	
	乳酸Ca			
	ロールキャベツ	キャベツ	鶏肉	玉ねぎ
		干瓢	パン粉	サツマイモでん粉
	食塩	植物油脂(大豆油)	コショウ	
	二酸化硫黄			
	調味料(アミノ酸等)		食塩	
	糖類(ぶどう糖、砂糖)		風味原料	
	かつおぶし粉末、宗田鯉ぶし粉末			
(小麦、大豆、鶏肉)	かつおエキス	酵母エキス	デキストリン	
	薄口しょうゆ	味醂	砂糖	
蒸し鶏	鶏胸肉	砂糖	食塩	
	こんにゃく粉	胡椒	調味料(アミノ酸等)	
(鶏肉、小麦)	トレハロース	膨張剤(炭酸水素Na)	安定剤(カードラン)	
	安定剤(アルギン酸Na)	炭酸ナトリウム	酸化防止剤(クエン酸)	
ポークウインナー	豚肉	豚脂肪	ジャガイモでん粉	
	デキストリン	食塩	糖類(砂糖、ブドウ糖)	
	香辛料	リン酸塩(Na)	調味料(アミノ酸)	
	酸化防止剤(V.C)	発色剤(亜硝酸Na)		
	(一部に豚肉を含む)			
スクランブルエッグ	液卵	植物油脂		
	乳等を主要原料とする食品		マーガリン	
	還元水あめ	ゼラチン	食塩	
	加工でん粉	調味料(アミノ酸等)		
(卵、乳成分 大豆、ゼラチン)	増粘剤(キサンタンガム)		メタリン酸ナトリウム	
	カロテノイド色素	香料		
	(一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)			
さば塩焼き	さば	食塩	キシロース	
御飯	米(ヒノヒカリ)			

材料	原材料名		
野菜・付け合わせ			
ヤングコーン (小麦・大豆)	ヤングコーン	食塩	クエン酸
	調味料(アミノ酸等)		食塩
	糖類(ぶどう糖、砂糖)		風味原料
	かつおぶし粉末、宗田鯉ぶし粉末		
	かつおエキス	酵母エキス	デキストリン
	薄口しょうゆ	味醂	砂糖
グリーンアスパラ	グリーンアスパラ		
ブロッコリー	ブロッコリー		
	食塩	砂糖	昆布粉末
	昆布エキス	グルタミン酸ナトリウム	塩化カリウム
	マンニット	ヌボヌクレオチドナトリウム	コハク酸ナトリウム
サニーレタス	サニーレタス		
ニンジン	ニンジン		
エンダイブ	エンダイブ		
ミニトマト	ミニトマト		
セルフィーユ	セルフィーユ		
しめじ	ぶなしめじ		
乾燥パセリ	パセリ		
ソース・ドレッシング			
胡麻ドレッシング (小麦、卵、ごま 大豆、りんご)	食用植物油脂	しょうゆ	砂糖
	醸造酢	ごま	しいたけエキス
	食塩	卵黄	香辛料抽出物
	調味料(アミノ酸等)	増粘剤(キサンタンガム)	
	甘味料(ステビア)		
	(一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む)		
トマトケチャップ	トマト	砂糖	ぶどう糖果糖液糖
	醸造酢	食塩	たまねぎ
	香辛料		
ハンバーグソース (小麦、豚 大豆、りんご)	トマトペースト	上白糖	
	ブラウルー(小麦・豚肉・大豆)		液糖
	食塩	しょうゆ	りんごピューレー
	醸造酢	ワイン	オニオンエキス
	たん白加水分解物	りんご濃縮果汁	トマトピューレー
	香辛料	ガーリックエキス	増粘剤(加工でん粉)
	調味料(アミノ酸等)	カラメル色素	香辛料抽出物
ロールキャベツソース	トマト	たまねぎ	ブドウ糖果糖液糖
	食塩	ワイン	醸造酢
	にんにく	でん粉	チキンフィオン
	ビーフエキス	香辛料	酵母エキス
	デキストリン	増粘剤(加工でん粉)	酸味料
	塩化カルシウム	酸化防止剤(ビタミンC)	
	(一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉を含む)		

書類5 4月17日(金)昼食
年 組名前

使用食材一覧		2026.01作成	
分類	原材料名		
スープ			
玉ねぎスープ (乳成分・小麦 大豆・豚肉 鶏肉)	糖類(ぶどう糖、砂糖)		
	食塩	オニオンパウダー	
	粉末醤油	チキンエキス調味料	
	顆粒ラード	ガーリックパウダー	
	コショウ	たん白加水分解物	
	調味料(アミノ酸等)		
	香料(一部に乳成分・小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)		