

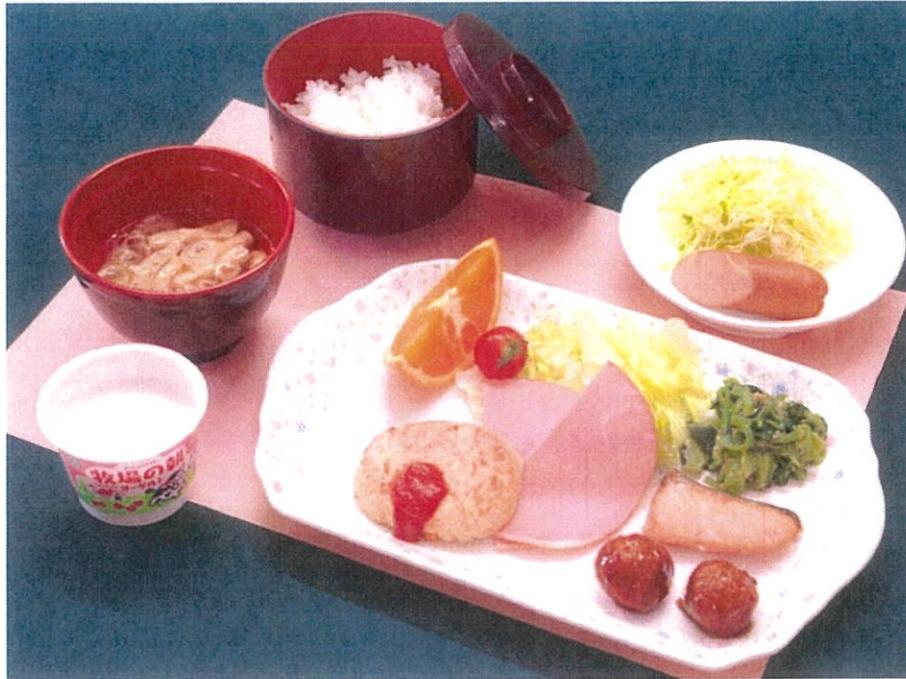
2024年ばんだいさんキャンプ食事メニュー案

	一日目(7/30)	二日目(7/31)	三日目(8/1)	四日目(8/2)
朝食		<ul style="list-style-type: none"> ・ミートボール ・ほうれん草の胡麻和え ・豆腐ハンバーグ(おろしポン酢) ・フランクフルト ・コールスローサラダ ・生野菜、果物 ・ロースハム ・白米(会津産ひとめぼれ) ・味噌汁 ・ヨーグルト(イチゴ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンナゲット(2個) ・小松菜椎茸おひたし ・赤魚西京焼き ・ミニ笹かまぼこ ・ほぐし鶏のコールスロー和え ・ウインター ・生野菜、果物 ・ロースハム ・白米(会津産ひとめぼれ) ・味噌汁 ・プレーンヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニ焼売(2個) ・ふきと野菜の煮物 ・鯖塩焼き ・プレーンオムレツ ・ツナフレークのコールスロー和え ・魚肉ソーセージ ・生野菜、果物 ・ロースハム ・白米(会津産ひとめぼれ) ・味噌汁(刻み高野豆腐、長ネギ) ・みかんゼリー
昼食		ハムカツ弁当(容器は井ものの容器で)	ハンバーグ弁当	ロースかつソース丼
おやつ		2024年は無し	2024年は無し	
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ・すき焼き風鍋 ・白身魚のフライ ・ほうれん草グラタン ・ポテトチキン ・マカロニサラダ ・生野菜サラダ(フレンチドレッシング赤) ・味噌田楽 ・水餃子 ・白米(会津産ひとめぼれ) ・なめこ汁 ・ミニパンケーキ(ホイップクリーム) 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉陶板(麓山高原豚) ・塩唐揚げ ・鮭フライ ・チキンステーキ ・ポテトサラダ ・生野菜サラダ(フレンチドレッシング赤) ・ロールキャベツ ・野菜のおひたし ・白米(会津産ひとめぼれ) ・こづゆ風吸い物 ・チョコカップケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚バラ鍋(国産豚) ・メンチカツ ・エビフライ ・串カツ ・スパゲティサラダ ・生野菜サラダ(フレンチドレッシング赤) ・ワンタン ・ずいき炊きたん ・白米(会津産ひとめぼれ) ・あおさつみれ吸い物 ・わらび餅 	



2024 猪苗代観光ホテル 学生メニュー 夕食 1泊目

鍋	すき焼き風鍋 【麓山高原豚】	豚肉、白菜、水菜、えのき茸、椎茸、糸こんにゃく、大豆、小麦、しょうゆ、発酵調味料、砂糖
洋 皿	白身魚のフライ	ホキ、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、炭酸 Ca、調味料、（アミノ酸）、ピロリン酸鉄、（一部に小麦・大豆を含む）9
	ほうれん草グラタン	ポテトカップ [じゃがいも（国産）、でん粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂、砂糖、食塩、コーンフラワー、香辛料、揚げ油（パーム油）]牛乳、野菜（ほうれん草、たまねぎ）、プロセスチーズ、マーガリン、小麦粉、酵母エキス、食塩、砂糖、チキンエキス、香辛料/増粘剤（加工デンプン、アルギン酸 Na）、加工デンプン、キシロース、乳化剤、香料、カロチノイド色素、（一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）
	ポテトチキン	じゃがいも、鶏肉、食塩、香辛料、衣（でん粉、小麦粉、食塩、香辛料）、調味料（アミノ酸）、ポリリン酸 Na、増粘多糖類、着色料（クチナシ）、揚げ油（大豆油）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
	マカロニサラダ	マカロニ、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、砂糖、調味液（還元水あめ、水あめ、食塩卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、アミノ酸等（一部に卵、小麦、大豆含）
	生野菜サラダ フルクトレッシング（赤）	レタス、トレビス、ミニトマト、ドレッシング（食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ブドウ糖果糖液）、食塩、トマトケチャップ、オニオンエキス、卵黄、たん白加水分解物、香辛料/調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、カロチノイド色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆を含む）
一 品	味噌田楽	こんにゃく粉、こんにゃく芋、海藻粉末/水酸化 Ca、味噌（大豆を含む）果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ、食塩、ごま、増粘剤、酒精、セルロース、カラメル色素、調味料、甘味料
温 物	水餃子	きゃべつ、玉ねぎ、人参、卵白、でん粉、パン粉、魚肉すり身、豚脂、豆腐、砂糖、ごま油、帆立エキス、小麦粉、食塩、デキストリン、チキンパウダー、香辛料、鶏油、人参エキス、アミノ酸、カラメル色素
白 米	会津産ひとめぼれ	精米（うるち米）
汁 物	なめこ汁	大豆、米、食塩、酒精、なめこ、三つ葉、魚介エキス、発酵調味料
デザート	ミニパンケーキ ホイップクリーム	小麦粉、卵、植物油脂、砂糖、粉乳調整品、乾燥卵白、食塩、膨張剤、乳化剤、PH調整剤、香料（一部に小麦・卵・乳製品を含） ホイップ（植物油脂）水あめ、乳製品、砂糖、香料等（一部乳製品、大豆含む）



2024 猪苗代観光ホテル 学生メニュー 朝食（1泊目）

ミートボール	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、粉末状植物性たん白、豚脂、粒状植物性たん白、食塩、たんぱく自己消化物、香辛料、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、[ソース]砂糖、醤油、りんご酢、酵母エキス、たんぱく自己消化物、香辛料、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）カラメル色素）揚げ油（なたね油）（原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む）
ほうれん草の 胡麻和え	ほうれん草、糖類（ぶどう糖、砂糖）ごま、醤油、大豆油、食塩、かつおエキス/グリシン酢酸Na、調味料（アミノ酸等）キサンタン（一部に小麦、ごま、大豆含む）
鮭塩焼き	鮭、食塩
豆腐ハンバーグ おろしポン酢	豆腐、鶏肉、植物油脂、人参、魚肉すり身、枝豆、パン粉、粉末状食物性たん白、れんこん、にんにく鶏ガラスープ顆粒、食塩、でん粉、コショウ、醤油、ひじき、カツオエキス、ローストオignonパウダー、調味料（アミノ酸等）グリシン、保存料（しらこたん白）甘味料（スクラロース）一部に小麦、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉を含む 大根おろし、ポン酢
フランクフルト	鶏肉、豚肉、豚脂、液卵白、海藻ミネラル、食塩、植物性たん白（大豆を含む）、砂糖、香辛料酵母エキス/加工でんぶん、リン酸塩、ヒロリン酸第二鉄、発色剤
コールスロー	きゃべつ、フレンチドレッシング（白）※
生野菜、果物 フルト'レッシング'（白）	レタス、トマト、オレンジ/食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ブドウ糖・果糖・液糖、水あめ、粉末水あめ）、食塩、卵/増粘剤（加工でんぶん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む）
ロースハム	豚ロース肉、卵たん白、還元水あめ、大豆たん白、食塩、乳たん白、水あめ、酵母エキス、/リン酸塩Na、カゼインNa、調味料アミノ酸等、増粘多糖類、酸化防止剤、亜硝酸Na、コチニール色素、（一部に卵・乳・大豆・豚肉を含む）
ご飯	会津産ひとめぼれ（精米・うるち米）
味噌汁	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、清酒、ねぎ、油揚げ（大豆、植物油、凝固剤）かつお節、かつお節エキス、たん白加水分解物、アミノ酸等
ヨーグルト（いちご）	生乳、砂糖、乳製品、イチゴ果汁、寒天、香料、ベニコウジ色素

※ 2023.4月改定



2024 猪苗代観光ホテル 学生メニュー 夕食 2泊目

鍋	豚肉陶板 【麓山高原豚】	豚肉、きゃべつ、パプリカ2種、もやし、玉ねぎ、みそだれ（味噌、砂糖、しょうゆ、米発酵調味料、おろしにんにく、植物油、ピーナッツバター、すりごま、ローストガーリック、コショウ末、香辛料/調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、増粘剤（キサンタン）、ph調整剤、リン酸塩（Na）、一部に小麦、落花生、ごま、大豆、豚肉を含む）
洋 皿	塩唐揚げ	鶏肉、でんぶん、しょうゆ、作用、大豆油、香辛料、チキンミートパウダー、衣（小麦粉、でんぶん、しょうゆ、大豆油、砂糖）揚げ油（大豆油、パーム油）/加工でんぶん、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、十三、増粘剤（キサンタン）
	鮭フライ	さけ（国産）、衣（パン粉、小麦粉、食塩）（一部に大豆を含む）
	チキンステーキ	鶏肉、しょうゆ、タピオカでん粉、たん白加水分解質、食塩、砂糖、大豆たんぱく質（一部に小麦粉、ごま、大豆を含む）
	ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、調味液（還元水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）食塩、香辛料、調味料（一部に卵、大豆を含む）
	生野菜サラダ フルクトレッシング（赤）	レタス、トレビス、ミニトマト、ドレッシング（食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ブドウ糖果糖液）、食塩、トマトケチャップ、オニオンエキス、卵黄、たん白加水分解物、香辛料/調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、カロチノイド色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆を含む）
温 物	ロールキャベツ	野菜（きゃべつ、たまねぎ、にんにく）、鶏肉、鶏皮、かんぴょう、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、粉末状大豆たん白、香辛料/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、一部に小麦、大豆、鶏肉を含む）
小 鉢	野菜のおひたし	菜の花、キャベツ、人参、絹さや、筍、しょうゆ、みりん、ごま、かつお風味エキス、砂糖、食塩、昆布エキス、香辛料、調味料、酸化防止剤（一部に小麦、大豆を含む）
白 米	会津産ひとめぼれ	精米（うるち米）
汁 物	こづゆ風吸い物	里芋、人参、糸こんにゃく、たけのこ、きくらげ、砂糖、帆立貝柱、アミノ酸、発酵調味料、しょうゆ、食塩、魚介エキス
デザート	チョコカップケーキ	全卵、砂糖、小麦粉、牛乳、チョコレート、ココアパウダー、油脂加工品、植物油脂、カカオマス、水あめ、ゼラチン、ベーキングパウダー、糊料、香料（一部大豆を含む）



2024 猪苗代観光ホテル 学生メニュー 朝食（2泊目）

メニュー	成分
チキンナゲット (2個)	鶏肉(国産)、鶏皮(国産)、でん粉、大豆たん白、植物油脂、チキンコンソメ、醤油、食塩、こしょう、にんにく [衣]コーングリッツ、小麦粉、でん粉、食塩、脱脂粉乳、ぶどう糖、香辛料 揚げ油(なたね油、コーン油)、調味料(アミノ酸等)、リン塩酸(Na)、着色料(カラメル、加肝イト)、甘味料(一部に小麦、乳、大豆、鶏肉を含む)
小松菜椎茸おひたし	小松菜、椎茸、人参、みりん、しょうゆ(小麦、大豆含む)、麦芽糖、かつおだし
赤魚西京焼き	赤魚、米味噌、砂糖、還元水あめ、みりん、麹調味料、玉ねぎエキス(一部に大豆含む)
ミニ笹かまぼこ	魚肉、卵白、砂糖、でん粉、食塩、みりん、魚介エキス、鰹節抽出液/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
ほぐし鶏の コールスロー和え	鶏肉、チキンブイヨン、みりん、食塩/調味料(アミノ酸)、リン酸(Na) きゃべつ、マヨネーズ
ウィンナー	鶏肉、豚脂肪、豚肉、結着材料(でん粉、卵たん白、大豆たん白、乳たん白)食塩、砂糖、香辛料、しょうゆ、リン酸塩Na、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)、PH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)発色剤(亜硫酸Na)、着色料(コチニール、ラック)一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、鶏肉含む 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)
生野菜 果物 フルーツレッシング	レタス、トマト、オレンジ 食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖・ブドウ糖・果糖・液糖、水あめ、粉末水あめ)、食塩、卵/増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む)
ロースハム	豚ロース肉、卵たん白、還元水あめ、大豆たん白、食塩、乳たん白、水あめ、酵母エキス、/リン酸塩Na、カゼインNa、調味料アミノ酸等、増粘多糖類、酸化防止剤、亜硝酸Na、コチニール色素、(一部に卵・乳・大豆・豚肉を含む)
ご飯	会津産ひとめぼれ (精米・うるち米)
味噌汁	大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、清酒、ワカメ、豆腐(丸大豆、凝固剤、消泡剤)かつお節、かつお節エキス、たん白加水分解物、アミノ酸等
プレーンヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、寒天、香料、

※2023.4月改定

2024 学生メニュー 夕食 (3 泊目)

鍋	豚バラ鍋 (国産豚)	豚肉、白菜、椎茸、長葱、かまぼこ チキンパイタン、おろしにんにく、食塩、鶏脂、菜種油、チキンエキス、砂糖、醸造酢、アミノ酸等、乳化剤、増粘剤 (乳成分含む)
洋 皿	メンチカツ	パン粉、豚肉、鶏肉、豚脂、鶏脂、たまねぎ、ポークエキス、チキンエキス、食塩、砂糖、増粘剤、アミノ酸等
	海老フライ	えび、パン粉、食塩、増粘剤、植物性タンパク質、アミノ酸等
	串カツ	豚肉、しょうゆ、でんぶん、粉末状植物性タンパク質、食塩、香辛料、増粘剤
	スパゲッティサラダ	スパゲティ、マヨネーズ、にんじん、砂糖、たまねぎ、調味液 (還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス) 食塩、醸造酢、香辛料、増粘剤、アミノ酸等、グリシン、香辛料抽出物、(一部に・卵・小麦・大豆を含む)
	生野菜サラダ フルクトレッシング (赤)	レタス、トレビス、ミニトマト、ドレッシング (食用植物油、醸造酢、砂糖類 (砂糖・ブドウ糖果糖液)、食塩、トマトケチャップ、オニオンエキス、卵黄、たん白加水分解物、香辛料/調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、カロチノイド色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆を含む))
温 物	ワンタン	皮 [小麦粉、乳化油脂、食用植物油] 鶏肉、豚肉、玉ねぎ、でん粉、粒状植物性タンパク質、豚脂、食用植物油、食塩、おろしにんにく、酵母エキス、砂糖、香辛料、アミノ酸、かんすい、乳化剤 (一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
小 鉢	ずいき炊いたん	ずいき、油揚げ、にんじん、こんにゃく、しょうゆ、かつおエキス、砂糖、発酵調味料、こんぶエキス、醸造酢、食塩、増粘剤、グリシン、アミノ酸、水酸化 Ca (一部に小麦・大豆を含む)
白 米	会津産ひとめぼれ	精米 (うるち米)
汁 物	あおさつみれ吸い物	魚肉すり身、でん粉、あおさ、食塩、卵白、たん白加水分解物、アミノ酸
デザート	わらび餅	麦芽糖、砂糖、きなこ、れんこんでん粉、本蕨粉、トレハロース

2024 学生メニュー 朝食（3泊目）

メニュー	成分
ミニ焼売 (2個)	豚肉、鶏肉、ねぎ、豚脂、植物油脂、しょうが、砂糖、食塩、しょうゆ、 加工でん粉、アミノ酸、カラメル色素（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
ふきと野菜の煮物	ふき、筍、にんじん、魚肉すり身、砂糖、食塩、しょうゆ、植物油脂、醸造酒、 （一部に小麦・大豆を含む）
鯖塩焼き	さば、食塩
プレーンオムレツ	鶏卵、異性化液糖、食塩、でん粉、デキストリン、加工でん粉、pH調整剤、カロチノイド色素、 （原材料の一部に大豆を含む）
ツナフレークのコー ルスロー和え	きゃべつ、ツナ、食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ブドウ糖・果糖・液糖、水あめ、粉末 水あめ）、食塩、卵/増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、 （一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む）
魚肉ソーセージ	魚肉、結着材料（ペースト状小麦たん白、でん粉、粉末状だいたん白）植物油脂、砂糖、食 塩、醸造酢、香味食用油、オニオンエキス、香辛料、かつおエキス、酵母エキス、加工でん粉、 炭酸Ca、アミノ酸、骨Ca、着色料（クチナシ、トマトリコピン）、香辛料抽出物、香料、（一部 にカニ・小麦・さけ・大豆を含む）く
生野菜 果物 フルーツレッシング	レタス、トマト、オレンジ 食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ブドウ糖・果糖・液糖、水あめ、粉末水あめ）、食塩、 卵/増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に小麦・ 卵・大豆・ゼラチンを含む）
ロースハム	豚ロース肉、卵たん白、還元水あめ、大豆たん白、食塩、乳たん白、水あめ、酵母エキス、/リ ン酸塩Na、カゼインNa、調味料アミノ酸等、増粘多糖類、酸化防止剤、亜硝酸Na、コチニ ール色素、（一部に卵・乳・大豆・豚肉を含む）
ご飯	会津産ひとめぼれ（精米・うるち米）
味噌汁 刻み高野豆腐、長ねぎ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、清酒、かつお節、かつお節エキス、たん白加水分解 物、アミノ酸等
みかんゼリー	寒天、香料、みかんエキス

※2023.11月改定

昼食弁当成分表一覧

メニュー	成分
<p>ハムカツ弁当 (2日目昼食)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉(鶏肉・豚肉/国産) ・還元水あめ ・塩 ・砂糖 ・大豆たんぱく ・デキストリン ・醤油 ・香辛料 ・パン粉 ・加工でんぷん ・小麦粉 ・酸化防止剤 <p>☆(小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉含む)</p>
<p>ハンバーグ弁当 (3日目昼食)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉(牛肉・豚肉) ・玉ねぎ ・パン粉 ・卵 ・砂糖 ・牛乳 ・ホールトマト ・香辛料 ・ワイン ・ブイヨン <p>☆(小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉含む)</p>
<p>ロースかつソース丼 (4日目昼食)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豚ロース ・パン粉 ・でん粉 ・塩 ・砂糖 ・卵 ・香辛料 ・酵素 <p>☆(小麦・豚肉・大豆・乳製品含む)</p>