

【ルミナス神戸2】 学生団体バイキングプラン メニュー 及び 原材料 一覧表 (1/2)

*重篤なアレルギーをお持ちの方は原則、ご自身でお食事のお持ち込みをお願い致します。(本船の同一厨房で調理している為、調理過程の際に、ごく微量のアレルゲンが混入する可能性があります。)
*食材仕入れの状況等により、メニューを予告なく変更する場合がございます。

料理名	特定原材料8品目								肉類			使用食材		
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉			
冷製料理														
チキンとポテトの明太マヨソース	○		○									○	鶏むね肉、砂糖、食塩、こんにゃく芋、調味料(アミノ酸)、トレハロース、炭酸水素ナトリウム、カードラン、アルギン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、クエン酸、じゃが芋、すけそだらの卵巣、澱粉含有物、米発酵調味料(小麦・大豆を含む)、唐辛子、明太子エキス、酒、醤油、柚子胡椒、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、着色料、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、香辛料、マヨネーズ、胡瓜、ポン酢	
リングイカとお豆のイタリアンマリネ													イカ、食塩、枝豆、レッドキドニー、大豆、黒豆、ひよこ豆、硫酸鉄、シリコーン(一部に大豆含む)、食用植物油、醸造酢、加糖ブドウ糖液糖、食塩、濃縮レモン果汁、トマトペースト、香辛料、乾燥玉ねぎ、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリ、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(一部に大豆を含む)	
季節のメランジェサラダ													サニーレタス、グリーンリーフ、水菜	
春雨サラダ													春雨、砂糖、山クラゲ、木耳、赤パプリカ、黄パプリカ、人参、醸造酢、植物油、食塩、スウィーティ果汁、シークワーサー果汁、唐辛子、トレハロース、調味料(アミノ酸)、甘味料(スクラロース)、着色料(同葉緑素)、(一部にごまを含む)	
フレンチドレッシング	○												食用植物油、砂糖、ブドウ糖、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁パウダー、増粘剤(キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、酸味料、(一部に卵を含む)	
サウザンドレッシング	○		○										食用植物油、醸造酢、トマトケチャップ、砂糖、ビクルス、食塩、乾燥玉ねぎ、オニオンエキス、卵黄、酵母エキスパウダー、ウスターソース、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・大豆・リンゴを含む)	
温製料理														
チャーハン	○		○									○	うるち米、全卵、植物油、人参、玉ねぎ、焼豚、醤油、食塩、パセリ、チキンエキス、でん粉分解物、魚介エキス、タンパク自己消化物、大豆多糖類、香辛料、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、食塩、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸)、トレハロース、加工デンプン、酸味料、カロチノイド色素キシロース、香辛料抽出物	
丹波コシヒカリのライス													白米	
チキンモモ肉のネギ塩オースト	○	○	○						○	○	○	○	鶏もも肉、小麦粉、粉末状植物性タンパク、食塩、粉末卵白、ブドウ糖、米粉、加工デンプン、ポリリン酸Na、キシロース、調味料(アミノ酸)、(一部に卵、小麦、乳、大豆を含む)、醤油、粉末水飴、砂糖、ごま油、チキンエキス、にんにく、野菜香味調味料、香辛料、ごま、酒精、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム) 酢酸、酸味料、香料、ビタミンB1、カラメル色素、油性カンゾウ、香辛料抽出物(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)、白ねぎ、PTマト	
肉団子と揚げ茄子のトマト煮込み			○									○	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状大豆タンパク、豚脂、粒状大豆タンパク、還元水飴、食塩、生姜、香辛料、チキンエキス、リン酸塩、調味料(アミノ酸)、菜種油、ナス、トマト、にんにく、玉ねぎ、パセリ(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	
チキンのパリパリから揚げレモン添え			○										○	鶏もも肉、レモン、でん粉、食塩、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏がらスープ、砂糖、食塩、香辛料(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
フライドポテト														じゃが芋、植物油、ブドウ糖、ピロリン酸ナトリウム
男爵芋コロッケと牛肉とゴボウのメンチカツ			○						○			○	牛肉、玉ねぎ、ゴボウ、鶏肉、パン粉、粒状植物性たん白、砂糖、でん粉、食塩、香辛料、ブドウ糖、増粘剤(加工デンプン)、トレハロース、じゃが芋	
魚介のすり身豆腐の和風あんかけ	○	○	○									○	玉ねぎ、ねぎ、魚肉すり身、植物油、粉末状植物性たん白、卵白、豆乳、かに風味カマボコ、砂糖、食塩、かつおだし、豚脂、粉末卵黄、加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、pH調整剤、炭酸カルシウム、着色料(紅麴、カロチノイド)、豆腐用凝固剤、ショ糖脂肪酸エステル、香料、(一部に小麦、卵、乳、大豆、豚肉を含む)、じゃが芋、人参、キャベツ、酒、みりん、醤油	
白身魚のフリッタータルタルソース添え	○	○	○											白身魚(ブルーホワイティング)、小麦粉、でん粉、米粉、植物油、砂糖、食塩、膨張剤、調味料(アミノ酸) 卵粉末、脱脂粉乳、乳化剤、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタンガム)、ノタルタルソース、食用植物油、ビクルス、玉ねぎ、卵黄、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、乾燥玉ねぎ、食塩、ウスターソース、鶏卵加工品、乾燥赤ピーマン、乾燥ほうれん草、調味料(アミノ酸) 増粘剤(増粘多糖類・加工デンプン) 香辛料抽出物(一部に小麦、卵、大豆を含む)、パセリ
ジャンボ肉まん(醤油・辛子)			○										○	小麦粉、豚肉、玉ねぎ、砂糖、精製ラード、筍、キャベツ、でん粉、浮き粉、植物油、イースト、醤油、食塩、香辛料、葱、生姜、発酵調味料、膨張剤、(一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む)
ミネストローネスープ		○	○						○	○	○	○	キャベツ、玉ねぎ、人参、じゃが芋、にんにく、トマト、ズッキーニ、粉末コンソメ、粉末ブイヨン、トマトペースト、植物油、食塩、でん粉、バジルペースト、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤((グァーガム)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉、ゼラチンを含む)	

[ルミナス神戸2] 学生団体バイキングプラン メニュー 及び 原材料 一覧表 (2/2)

料理名	特定原材料8品目								肉類			使用食材	
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉		
ご飯のお供													
鶏と卵のそぼろ	○		○									○	鶏ミンチ、卵、酒、醤油、みりん、砂糖、食塩、葱、ごま油
鮭そぼろの柚子胡椒風味			○										鮭、柚子胡椒、酒、みりん、醤油、砂糖、ゴマ
無限ツナピーマン			○									○	ピーマン、ツナ缶、食塩、チキンエキス、醤油
明太ちりめん			○										シラス、明太子(すけそうだらの卵巣)、植物油脂、調味料(アミノ酸等)、酒、醤油、砂糖
胡瓜のカツオ梅			○										胡瓜、かつお節、食塩、梅肉、ゴマ、醤油、砂糖
ミニブレッド各種													
ミニブレッド抹茶パンズ	○	○	○										小麦粉、砂糖、ショートニング、加糖粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、イースト、食塩、抹茶、加工デンプン、イーストフード、ビタミンC
ミニブレッドクルミパンズ	○	○	○			○							小麦粉、クルミ、砂糖、乳等を主成分とする食品、卵、イースト、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、食塩、イーストフード、ビタミンC
ミニブレッド黒糖芋パンズ	○	○	○										小麦粉、サツマイモ、還元水飴、食用精製加工油脂、食用植物油脂、食用動物油脂、黒糖、砂糖、イースト、食塩、卵乳化剤、カラメル、香料、酸化防止剤、イーストフード、ビタミンC、みょうばん
ミニブレッドミニクロワッサン	○	○	○										小麦粉、食用精製加工油脂、食用植物油脂バター、脱脂粉乳、砂糖、乳脂肪、発酵剤、乳製品、イースト、食塩、麦芽粉末、卵、乳化剤、香料、カロチン色素
デザート													
あまおうロール	○	○	○										いちご味フラワーペースト、ファッツスプレッド、鶏卵、砂糖、水飴、ブドウ糖、小麦粉、あまおう苺ペースト、脱脂粉乳、はちみつ、液状マルトース、ショートニング、乾燥卵白、加工デンプン、膨張剤、乳化剤、ソルビトール、香料、グリシン、着色料(紅麴・クチナシ)、酸味料、pH調整剤、乳酸、酸化防止剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
カスタードプリンロール	○	○	○										フラワーペースト、鶏卵、砂糖、ブドウ糖、水飴、小麦粉、はちみつ、液状マルトース、ショートニング、乾燥卵白、加工デンプン、グリシン、トレハロース、膨張剤、乳化剤、ソルビトール、香料、増粘多糖類、リン酸ナトリウム、酸味料、着色料(V・B2・クチナシ・カロチン)酸化防止剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
苺のケーキ	○	○	○										乳等を主成分とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、牛乳、加糖苺ピューレ、還元水飴、ショートニング、加工油脂、イチゴ加工品、加糖卵黄、洋酒、シロップ、マーガリン、コーンスターチ、レモン果汁、乳化剤、加工デンプン、膨張剤、香料、酸味料、着色料、増粘多糖類、甘味料(スクラロース)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
宇治抹茶ケーキ	○	○	○						○				牛乳・乳等を主成分とする食品、砂糖、鶏卵、加糖抹茶、ゼラチン、加工油脂、還元水飴、ココアパウダー、寒天加工品(粉飴・寒天)、トレハロース、乳化剤、膨張剤、香料、pH調整剤、カロチノイド、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
大学いも													サツマイモ、植物油脂(パーム油・米油・大豆油)、水飴、グラニュー糖、ガラクトオリゴ糖、黒糖、はちみつ、寒天、いりごま、トレハロース、増粘多糖類、環状オリゴ糖、(一部にゴマ・大豆を含む)
杏仁豆腐		○											ブドウ糖、砂糖、粉末油脂、全粉乳、杏仁加工品、粉末酒、ゲル化剤、香料、硫酸Ca、セルロース、リン酸Na、乳化剤、加工デンプン、甘味料(ステビア)、酸味料、(一部に乳成分・大豆を含む)
ゴマ団子			○		○				○		○		もち粉、ごま、砂糖、調整ラード、でん粉、黒ごま、ゼラチン、カシューナッツ、植物油脂、Dソルビトール、(一部に小麦、カシューナッツ、ごま、ゼラチン、豚肉を含む)
フルーツカクテル													パイン、レッドパパイア、イエローパパイア、ナタデココ、砂糖、クエン酸、香料、プロピレングリコール
ドリンク													
オレンジジュース													
ミルク		○											
ウーロン茶													
ホットコーヒー													