

2025年度[ルミナス神戸2]学生団体ミニコースプラン メニュー 及び 原材料一覧表

*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ございます。)
 *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		
オードブル(スマートサーモンとチキンのイタリアンサラダ)										
スマートサーモン										鮭、食塩、砂糖、胡椒、酸化防止剤(V.C)、リン酸塩Na、調味料、ブチトマト、玉ねぎ、水菜、赤玉ねぎ
チキンスマート									○	鶏肉、醸造酢、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、澱粉、香辛料、植物性油脂、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩Na増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に鶏肉・リンゴを含む)
イタリアンドレッシング										食用植物油、醸造酢、加糖ぶどう糖液糖、食塩、濃縮レモン果汁、トマトペースト、香辛料、乾燥玉ねぎ、乾燥赤ビーマン、乾燥バセリ、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆を含む)
スープ										
コーンポタージュスープ	○	○					○	○		スイートコーン、食用油脂、乳製品、小麦粉、砂糖、ソテーオニオン、チキンエキス、ソテーキャロット、でん粉分解物、ポークエキス、食塩、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カラテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
メインディッシュ(ジャンボハンバーグ、鶏モモステーキのネギ塩ロースト、ロスティポテト、ブロッコリー、ブチトマト)										
ジャンボハンバーグ	○	○	○					○	○	牛肉、豚肉、ソテーオニオン、鶏肉、液卵、パン粉、牛脂、粒状大豆たん白、食塩、ビーフエキス調味料、砂糖、香辛料、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸)貝カルシウム、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆を含む)
デミグラスソース	○	○					○		○	玉ねぎ、人参、セロリ、赤ワイン、バター、白ワイン、小麦粉、ガーリック、砂糖、香辛料、ケチャップ、ラード、ビーフエキス、食塩、チキンエキス、香辛料、増粘剤加工デンプン、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・鶏肉を含む)
鶏モモステーキのネギ塩ロースト	○	○	○				○	○	○	鶏モモ肉、小麦粉、粉末状植物性たん白、食塩、粉末卵白、ブドウ糖、米粉、加工デンプン、ポリリン酸Na、キシリース、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、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、油性カソウ、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)
ロスティポテト	○	○								じゃが芋、ひまわりオイル、米粉、小麦粉、ドロキシエチルデンプン、コーンスターーチ、塩、香料、メチルセルロース、全粉乳
ブロッコリー										
ブチトマト										
ライス										
ライス										白米
デザート(2種のケーキとフルーツ)										
チョコレートケーキ	○	○	○	○	○					乳等を主要原料とする食品、鶏卵、砂糖、小麦粉、クッキークランチ(ナツツを含む)、ココアパウダー、加工油脂、還元水飴、洋酒、乳化剤、着色料(カラメル・紅麹・カロテノイド)、膨張剤、香料、酸化防止剤(V.C, V.E)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・バナナを含む)
あまおうロール	○	○	○							イチゴ味フラワーベースト、ファットスフレッド、鶏卵、砂糖、水飴、ブドウ糖、小麦粉、あまおう苺ベースト、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、加工でん粉、膨張剤、乳化剤、ソルビトール、香料、グリシン、着色料(紅麹・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)
オレンジ										
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										