

2025年度[コンチェルト]学生団体ミニコースプラン 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いたします。(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								大豆 肉類				使用食材
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	大豆	牛肉	豚肉	鶏肉	
オードブルサラダ													
人参とツナのマリネ									○				人参、オリーブ油、砂糖、ブドウ糖、食塩、香辛料、まぐろ、大豆油、野菜エキス
豆のサラダ													ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー、食塩
スモークサーモン													トラウトサーモン、食塩、砂糖、酸化防止剤、（一部にサケを含む）
コールミート										○	○	○	豚肉、牛肉、豚脂肪、結着剤、水飴、食塩、香辛料、保存料、酸化防止剤、くん液、発色剤、（一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉を含む）、ピスタチオ
ミニトマト、胡瓜													ミニトマト、胡瓜
コーンスープ													
コーンスープ		○	○						○			○	スイートコーン、砂糖、でん粉、クリーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、バターソテーコーンパウダー、果糖、オニオンパウダー、オニオン、全粒乳、ジャガイモ、コーン加工品、バターソテーオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、調味料、（一部に小麦粉、乳成分、大豆、鶏肉を含む）
メインディッシュ（鶏もも肉のソテー、ローストポーク、ハーブソーセージ、ペンネ風グラタン）													
鶏もも肉のソテー												○	鶏もも肉、塩、胡椒
ローストポーク											○		豚肩肉、塩、胡椒
トマトソース											○		ホールトマト、トマトペースト、ソテードオニオン（玉ねぎ、食用植物油、糖類、食用オリーブ油、醸造調味料、ベーコン風味調味料（豚肉を含む）、食塩、醸造酢、香辛料、調味料（アミノ酸）、香料、クエン酸）
ハーブソーセージ											○		豚肉、ジャガイモでん粉、豚脂肪、デキストリン、食塩、香辛料、糖類（na）、酸化防止剤（VC）、発色剤（亜硝酸na）、（一部に豚肉を含む）
ペンネ風グラタン		○	○						○				ペンネ（デュラムセモリナ粉）、ベシャメル（乳製品、小麦粉、マーガリン、豚脂、乳等を主要原料とする食品）香料、カロテン色素、（一部に小麦、乳成分、大豆を含む）、MIXチーズ、パン粉

2025年度[コンチェルト]学生団体ミニコースプラン メニュー及び原材料一覧表 2/2

※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いたします。(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								大豆 肉類			使用食材	
	卵	乳製品	小麦	そば	落花生	クルミ	えび	かに	大豆	牛肉	豚肉		鶏肉
デザート(2種のケーキ)													
イチゴドーム	○	○	○						○				鶏卵、乳等を主原料とする食品、砂糖、小麦粉、水飴、植物油脂、ブドウ糖、苺、還元水飴、でん粉、もち米、ストロベリー濃縮果汁、ゼラチン、乳製品、食塩、コーンスターチ、乳化剤、ソルビトール、香料、酸味料、リン酸塩、着色料(ラック・カロチン)、ph調整剤、酸化防止剤(VE)、(一部に卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチンを含む)
ティラミス	○	○	○						○				ナチュラチーズ、加糖卵黄、ショートニング、加糖練乳、砂糖、全卵、粉あめ、小麦粉、脱脂粉乳、ココアパウダー、ゼラチン、ワイン、ブランデー、ファットスプレッド、コーヒーエキス、水飴、ラム酒、乳等を主要原料とする食品、植物油脂、食塩、オリゴ糖、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む)
ライス													
白ごはん													白米
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													