

2025年度[コンチェルト]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		
冷製料理														
ボイルチキン			○									○	鶏肉、砂糖、食塩、こんにゃく粉、胡椒、トレハトース、膨張剤、安定剤、炭酸ナトリウム、酸化防止剤（一部に鶏肉、小麦を含む）	
シーザース ニース風サラダ	○						○						えび、たこ、いか、ジャガイモ、黒オリーブ	
春雨びり辛チャイニーズサラダ													緑豆、胡瓜、ジャガイモでんぶん、人参、きくらげ、穀物酢、わかめ、ゴマ油、食塩、グラニュー糖	
ハム盛り合わせ			○						○	○	○	○	豚肉、牛肉、豚脂肪、結着材、水あめ、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・豚を含む）、ピスタチオ	
各種サラダ													グリーンリーフ、サニーレタス、胡瓜、コーン、ミニトマト	
ポテトサラダ	○												じゃがいも、卵、玉ねぎ、人参、砂糖、食塩、食用植物油脂、酵母エキス、増粘剤、香辛料、（一部に卵を含む）	
青じそドレッシング			○										醸造酢、果糖ブドウ糖液、醤油、食塩、調味梅肉、ホタテエキス、カツオ節エキス、乾燥青しそ、調味料、増粘剤、香料、甘味料、（一部に小麦、大豆を含む）	
イタリアンドレッシング									○				ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、ぶどう発酵調味料、ピーマン酢漬、乾燥玉ねぎ、香辛料、ガーリックペースト、調味料（一部にリンゴ、大豆を含む）	
シーザードレッシング	○	○											食用植物油脂、チーズ、醸造酢、砂糖、食塩、にんにく、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料、卵黄、濃縮レモン果汁、チーズ加工品	
温製料理 1/2														
コーンクリームポタージュ		○	○									○	スイートコーン、砂糖、でんぶん、クリーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、バターソーデー、コーンパウダー、果糖、オニオンパウダー、オニオン、全粒乳、じゃがいも、コーン加工品、バターソーデ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）	
若鶏の唐揚げ			○						○			○	鶏肉、醤油、生姜、白ワイン、エキス（シイタケ、昆布）、粉末状植物性たんぱく、砂糖、でんぶん、米粉、糖類、にんにく、コショウ、衣（小麦粉、でんぶん、米粉、糖類、あげ油（大豆油）、加工でんぶん、リン酸塩（Na）調味料、ベーキングパウダー	
シュウマイ	○	○	○						○		○	○	鶏肉、たまねぎ、きゃべつ、パン粉、粉末状大豆たん白、卵白、粒状大豆、たん白、豚脂、砂糖、醤油、食塩、なたね油、香辛料、たん白加水解物、ごま油、小麦粉、大豆粉、加工澱粉、調味料（一部に小麦、卵、乳成分、ゴマ、大豆、鶏肉、豚肉を含む）	
肉まん			○						○		○		小麦粉、砂糖、調整ラード、イースト、植物油脂、大豆粉、食塩、豚肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、豚油、シイタケ、醤油、粒状植物性たん白、植物油脂、澱粉、おろししょうが、老酒、膨張剤、調味料、乳化剤、着色料、（一部に小麦・ゴマ・大豆・豚肉を含む）	
たこやき	○		○						○			○	小麦粉、キャベツ、たこ、コーンスターチ、ねぎ、ブドウ糖、鶏卵、植物油脂、大豆油、食塩、カツオ風味調味料、チキンエキス、しょうが、調味料、膨張剤、（一部に小麦、卵、大豆、鶏肉を含む）	
白身魚の照焼き風			○						○		○	○	アブラカレイ、糖類、醤油（小麦、大豆を含む）、食塩、醸造酢、パークエキス（小麦、大豆、鶏肉を含む）、オニオンエキス（小麦、大豆含む）、ハチミツ、リンゴピューレ、ワイン、増粘剤、酒精、調味料、カラメル色素	

2025年度[コンチェルト]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



※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	
温製料理 2/2													
豚カツ	○	○	○						○		○	豚肉、大豆たんぱく、デキストリン、食塩、乳たん白、卵たん白、酵母エキス、パン粉、大豆粉、植物繊維、でんぶん、加工でんぶん、トレハロース、リン酸塩、酵素、調味料、着色料、増粘多糖類、（一部に小麦、乳成分、卵、豚肉、大豆を含む）	
とんかつソース												野菜、果実（トマト、人参、りんご）、糖類、醸造酢、食塩、でんぶん、香辛料、魚醤、発酵調味料、増粘剤、カラメル色素、調味料、（一部にリンゴ魚醤、魚介類を含む）	
ハンバーグ									○		○	○	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、豚油、粒状植物性たん白、大豆、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ブドウ糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、生姜ペースト、加工でんぶん、セルロース、炭酸CA、ピロリン酸第二鉄
和風トマトソース			○						○		○	ホールトマト、トマトペースト、ソデーオニオン、玉ねぎ、食用植物油脂、ブドウ糖、砂糖、食用オリーブ油、醸造調味料、ベーコン風味調味料、豚肉、食塩、醸造酢、香辛料、調味料、香料、クエン酸	
カレー												でんぶん、パーム油、なたね油、混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤、加工でんぶん、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料	
キノコの和風パスタ		○	○								○	○	キノコ、パプリカ、にんにく、玉ねぎ、チキンコンソメ、乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス、発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でんぶん、果糖調味料、カラメル色素、酸味料、パセリ、（一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）
ライス												白米	
デザート													
フルーツ												オレンジ、グレープフルーツ、ライチ	
デザート	○	○	○									小麦、卵、乳製品、チョコレート、砂糖、ハチミツ、アーモンド、バニラ、ゼラチン、イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、抹茶	
わらび餅												砂糖、麦芽糖、柚子加工品、柚子陳皮、寒天、レンコンでんぶん、わらび餅、トレハロース、加工でんぶん、着色料、炭酸CA	
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													