

◆ 2018年度 Buffet Menu - 朝食 A - 原材料表

● 特定原材料7品目（7大アレルギー）に関しては赤字にて表記しております。

No	Menu	原材料
1	ひと手間加えた 粗挽きウィンナーソーテー	ウィンナー（豚肉、豚脂肪、ジャガイモでん粉、デキストリン、食塩、糖類（砂糖、ブドウ糖）、 香辛料、リン酸塩(Na)、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、 （原材料の一部に豚肉を含む）、サラダ油（食用大豆油、なたね油）、オリーブ油（食用オリーブ油）
2	千明副料理長が じっくり焼いた鮭の塩焼き	鮭（銀鮭（養殖））、食塩、酸化防止剤（V.C、V.E）
3	小菅シェフの 白身魚のオープン焼き トマトとたっぷりチーズの イタリアン風	白身魚、ベシャメルソース（小麦粉、全粉乳、ショートニング、玉ねぎ、生クリーム（乳製品、 澱粉分解物、乳化剤（大豆由来）、安定剤（増粘多糖類）、セルロース、香料）、 焼きこみチーズソース（食用植物油脂、卵、醸造酢、ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、砂糖、食塩、 香辛料、澱粉、増粘剤（キタサンガム）、調味料（アミノ酸）、香料、着色料（アナトー色素）、 （原材料の一部に卵、大豆、乳成分を含む））、トマトソース（トマト缶（トマト、トマトジュース）、 にんにく、オニオン、タイム、セージ、ローズマリー、クローブ、カイエンヌペッパー、ローリエ、 オリーブ油（食用オリーブ油）、塩、胡椒）、強力粉、ミックスチーズ（ナチュラルチーズ （生乳、食塩）、セルロース）、白絞油（食用なたね油、シリコーン）、バター（生乳）、パセリ
4	和食の達人早川チーフより。 ご飯によく合う茄子と 豚肉の和風辛味噌炒め	茄子（パーム油、食塩）、豚肉、赤パプリカ、にんにく（pH調整剤）、サラダ油（食用大豆油、 なたね油）、酒（醸造アルコール、米、米麴、糖類、食塩、たんぱく質物分解物、 調味料（アミノ酸等）、酸味料）、みそ（大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精、 ビタミンB2）、砂糖、七味唐辛子（唐辛子、陳皮、ごま、のり、けしの実、麻の実、山椒）、 白絞油（食用なたね油、シリコーン）
5	中華の達人渡辺チーフより。 豚肉とアスパラと葱の ピリッと中華風黒胡椒炒め	豚肉、アスパラ、長葱、味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）、 黒胡椒、塩、人参、胡麻油（食用ごめ油、食用ごま油、食用大豆油）、 サラダ油（食用大豆油、なたね油）
6	渡辺チーフの こだわりをどうぞ。 若鶏とクルミの オイスターソース炒め	鶏もも肉、くるみ、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカ、玉ねぎ、オイスターソース（砂糖、 かきエキス、たん白質加水分解物、食塩、でんぷん、昆布エキス、アミノ酸、酒精、カラメル色素、 （原材料の一部に大豆を含む）、豆板醤（唐辛子、そら豆、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC））、 胡麻油（食用ごめ油、食用ごま油、食用大豆油）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）
7	帆立とブロッコリーの オープン焼き ブルゴーニュ風	ベビーホタテ、ブロッコリー、レモン、カイエンペッパー、ニンニク、塩、胡椒、パセリ、 バター（生乳）、ノイリー酒（ぶどう、酸化防止剤（亜硝酸Na））

◆ 2018年度 Buffet Menu - 朝食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
8	HAMAYOUオリジナル オムレツピッツァ2018 マルゲリータ風	卵、塩、胡椒、トマト、バジル、ミックスチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）セルロース）、 トマトソース（トマト缶（トマト、トマトジュース）、タイム、セージ、ローズマリー、ニンニク、 タカのつめ、クローブ、玉ねぎ、食塩、砂糖、胡椒）、ジェノベーゼ（バジル、植物油、チーズ、 乳加工品、ニンニク、クルミ、食塩、ピーナッツバター、（原材料の一部に乳成分、落花生、 くるみを含む））、バター（生乳）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、 オリーブオイル（食用オリーブ油）
9	洋食の達人 小菅シェフより。 鶏団子のやさしい マスタードクリーム炒め	鶏団子（鶏肉（国産）、鶏皮（国産）、鶏脂（国産）、果糖ブドウ糖液糖、つなぎ（澱粉、 コーンフラワー）、鶏ガラスープ、玉ねぎ、醤油、食塩、食用卵粉末、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、 デキストリン、（原材料の一部に小麦を含む））、アスパラ、しめじ、玉ねぎ、バター（生乳）、 生クリーム（乳製品）、白ワイン（ぶどう、酸化防止剤）、にんにく、ポメリーマスタード （カラシ種、食酢、食塩、香辛料）、ビーフコンソメ（食塩、デキストリン、澱粉、砂糖、酵母エキス、 シーズニングパウダー、（大豆、小麦を含む）、牛脂、粉末しょうゆ、牛肉エキス、たまねぎ、 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素香辛料抽出物、酸化ケイ素、乳酸、酸化防止剤（ビタミンE））、 白絞油（食用なたね油、シリコーン）、薄力粉、ノイリー酒（ぶどう、酸化防止剤（亜硝酸Na））、 塩、胡椒、はちみつ（菜の花はちみつ（中国）、アカシアはちみつ（中国））、パセリ
10	千明副料理長が じっくり炊き上げた 厚揚げと鶏肉の和風煮物	鶏肉、きぬさや、鶏ごぼういなり（野菜（ごぼう、人参、小松菜）、鶏肉、油揚げ、粉末状植物性 たん白、澱粉、砂糖、植物油、卵白、食塩、醤油、風味調味料、グリシン、凝固剤、 調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、さば、大豆、鶏肉を含む）、 風味調味料（食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、 こんぶ粉末））、醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、 みりん（もち米（タイ産、国産）、米麴（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類）、 味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）
11	早川チーフ直伝。 じゃが芋とベーコンの煮物 和風ジャーマンポテト	じゃが芋、ベーコン（豚バラ肉、還元水あめ、卵たん白、大豆たん白、食塩、乳たん白、ポークエキス、 調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、 発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、香辛料）、万能葱、サラダ油（食用なたね油、食用大豆油）、 濃口醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、砂糖、 みりん（もち米（タイ産、国産）、米麴（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類）、 風味調味料（食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、 こんぶ粉末）、調味料（アミノ酸等））
12	ご飯と一緒に食べて幸せ。 ピリ辛大根とひき肉の煮物	大根、豚ひき肉、サラダ油（食用なたね油、食用大豆油）、濃口醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子 組み換えでない）、小麦、アルコール）、みりん（もち米（タイ産、国産）、米麴（タイ産米、 国産米）、醸造アルコール、糖類）、砂糖、風味調味料（食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料 （かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末）、調味料（アミノ酸等））、 一味唐辛子（赤唐辛子）、万能葱

◆ 2018年度 Buffet Menu - 朝食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
13	お箸休めにどうぞ。 菜の花と若鶏の さっぱり梅肉和え	菜の花、ほぐし鶏（鶏肉、チキンブイヨン、味醂、食塩、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、グリシン、（原材料の一部に鶏肉、卵を含む）、練り梅（梅、シソ、食塩）、醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、みりん（もち米（タイ産、国産）、米麴（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類）
14	相性バツグンです。 豚肉ともやしのポン酢炒め	豚肉、もやし、にら、人参、ポン酢（本醸造しょうゆ（小麦、大豆を含む）、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料）、醤油（食塩、脱脂加工大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、アルコール）、酒（醸造アルコール、米、米麴、糖類、食塩、たんぱく質分解物、調味料（アミノ酸等）、酸味料）、塩、胡椒、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）
15	美味しいから食べてみて。 塩昆布とタコと胡瓜の和え物	タコ、キュウリ、トマト、塩昆布（昆布、しょうゆ（大豆、小麦を含む）、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料（アミノ酸等））、オリーブ油（食用オリーブ油）、タバスコ（食酢、赤唐辛子、食塩）、白ワインビネガー（白ワイン、酸化防止剤（亜硫酸塩））、パセリ、ディル、胡椒、レモン
16	その季節に美味しい 国産野菜のプチサラダバー	葉野菜（レタス or サニーレタス or グリーンリーフ or 水菜）、ミニトマト、シーチキン（きはだまぐろ、植物油脂、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等））、コーン（スイートコーン（遺伝子組み換えでない）、食塩）、わかめ（わかめ、赤つのまた）
	ドレッシング	
	・セミセパレートドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
	・シーザードレッシング	食用植物油脂、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、半固体状ドレッシング、醸造酢、チーズ、食塩、ポークエキス、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、チーズフード、おろしにんにく、加工澱粉、香辛料、チーズ加工品、香料、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、ゼラチンを含む）
	・すりおろし野菜 ドレッシング	食用植物油脂、玉ねぎ、人参、醤油、ぶどう糖果糖液糖、酒精、りんごパルプ、醸造酢、濃縮りんご果汁、胡麻、卵粉末、チキンエキス、食塩、にんにく末、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、コショウ末、酸味料、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、胡麻、大豆、鶏肉、りんごを含む）
	・食べる胡麻ドレッシング	食用植物油脂、醤油、砂糖、胡麻、半固体状ドレッシング、醸造酢、乳化剤、マスタードペースト、調味料（アミノ酸等）、にんにく末、加工澱粉、増粘剤（キサンタン、アルギン酸Na）、甘味料（ステビア）、着色料（ウコン）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、胡麻、大豆を含む）

◆ 2018年度 Buffet Menu - 朝食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
17	ふりかけ2種	
	・瀬戸風味	ごま、削り節（鰯、鯉）、砂糖、食塩、味付けのり、しょうゆ、乾燥鶏卵、でん粉、みりん、粉末水飴、青のり、食用植物油、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、カロチン色素、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンC）、（原材料の一部として小麦、えび、大豆を含む）
	・味かつお	ごま、削り節（鰯、鯉）、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、粉末水飴 調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、カラメル色素、（原材料の一部として小麦、大豆を含む）
18	納豆	大豆（遺伝子組換えでない）、納豆菌、たれ（しょうゆ（大豆、小麦を含む）、植物性蛋白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、みりん、カツオエキス、砂糖、調味料（アミノ酸等））、からし（からし、食塩、醸造酢、還元水飴、着色料（ウコン）、香辛料、増粘多糖類）
19	伝統の味。 おかみさんの自家製梅干し	食塩、赤しそ、梅
20	早川チーフが仕込みます。 鳴沢産キャベツのお漬物	キャベツ、浅漬けの素（還元水あめ、食塩、醤油、醸造酢、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物（原材料の一部に小麦、大豆を含む）
21	富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁 （豆腐と野菜）	吉田の田舎味噌（大豆（国産）、米（国産）、食塩（国産）、酒精）、風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、豆腐（絹ごし豆腐（丸大豆（遺伝子組換えでない）、凝固剤）、長葱、キャベツ
22	本日のスープ。 しっかり玉ねぎの コンソメスープ	玉ねぎ、バター（生乳）、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）、ビーフコンソメ（食塩、デキストリン、澱粉、砂糖、酵母エキス、シーズニングパウダー、（大豆、小麦を含む）、牛脂、粉末しょうゆ、牛肉エキス、たまねぎ、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香辛料抽出物、酸化ケイ素、乳酸、酸化防止剤（ビタミンE）、生クリーム（乳製品）、カレー粉（香辛料（コリアンダー、ターメリック、黒胡椒、クミン、フェヌグリーク、その他）、塩、胡椒
23	ご飯	精米
24	食べたくなる混ぜご飯（わかめ）	精米、わかめ、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）
25	バターロール	小麦粉、粉乳、ショートニング、砂糖、食塩、マーガリン、卵、イースト
	クロワッサン	小麦粉、マーガリン、全卵、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、フード

◆ 2018年度 Buffet Menu - 朝食 A - 原材料表

No	Menu	原材料
26	マーガリン	食用植物油、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、粉乳、乳化剤、香料、ビタミンA、着色料（カロテン）、（原材料の一部に大豆を含む）
	メープルシロップ	水飴、糖類（果糖葡萄糖液、砂糖）、着色料（カラメル）、香料、調味料（アミノ酸）、増粘剤（アラビアガム）、保存料（安息香酸Na、パラオキシ安息香酸ブチル）
	はちみつ	菜の花はちみつ（中国）、アカシアはちみつ（中国）
	クリームチーズ	生乳、クリーム、食塩、安定剤
27	牛乳を飲もう！シリアル2種	
	・グラノーラ	全粒オーツ麦、シリアル（コーングリッツ（非遺伝子組み換え）、砂糖、麦芽エキス、食塩、ぶどう糖果糖液糖）、米シリアルパフ（米粉、小麦粉、砂糖、麦芽粉、食塩）、ドライフルーツ（サルタナレーズン、イチゴ）、植物油、砂糖、シリアルパフ（コーンフラワー、小麦粉、米粉、砂糖、食塩）、オーツ粉、ココナッツパウダー、オーツ麦パフ、糖蜜、水あめ、麦芽エキス、かぼちゃの種、小麦でん粉、食塩、蜂蜜、乳糖、マンゴーピューレ、でん粉、還元水あめ、キャラメル、寒天、グリセリン、重炭酸Na、加工でん粉、ピロリン酸鉄、ビタミンC、香料、酸味料、ナイアシン、トコフェロール酢酸エステル、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、鉄、着色料（クチナシ色素-ベニコウジ色素）、葉酸、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンB12
	・玄米フレーク	玄米、精米、砂糖、小麦、米糠、食塩、ぶどう糖果糖液糖、炭酸Ca、リン酸Ca、ビタミンC、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE）、トコフェロール酢酸エステル、鉄、ビタミンA、ナイアシン、ビタミンD、ビタミンB1、酸味料、ビタミンB2、（原材料の一部に大豆を含む）
28	フルーツカクテル	果実（黄もも、洋なし、パインナップル、ぶどう、さくらんぼ）、砂糖、酸味料、着色料（赤色3号）
29	ヨーグルト	生乳、乳製品（脱脂粉乳）
30	富士山の伏流水を使用した ドリンクバー	【オレンジジュース】 オレンジ、香料
		【アップルジュース】 アップル、香料
		【ウーロン茶】 烏龍茶
		【牛乳】 生乳100%
		【野菜ジュース】 野菜（人参、トマト、さつまいも、アスパラガス、赤ピーマン、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、カボチャ）、果実（りんご、オレンジ、レモン）、香辛料、香料
31	ホットドリンク各種	コーヒー
		ほうじ茶
		紅茶