

小平第四中学校 修学旅行 食事成分表

2日目の昼食は班単位で、2つのグループのどちらかになっています。ご確認ください

Aグループ

A組 3班、4班、5班

B組 2班、4班、5班

C組 2班、3班、4班

D組 1班、3班、5班

Bグループ

A組 1班、2班

B組 1班、3班

C組 1班、5班

D組 2班、4班

E組 1班、2班、3班、4班、5班

部屋入れ茶菓子（1日1種類・選択は出来ません）

2泊の場合は生八ッ橋と固八ッ橋を1回ずつのご用意となります。初日と二日目どちらになるかは状況にもよりますが、基本的に初日が生八ッ橋・二日目が固八ッ橋となります。

固八ッ橋

八ッ橋	米粉、砂糖、桂皮末（ニッキ）、きな粉、白胡麻 （原材料の一部に大豆、ごまを含む）
-----	---

生八ッ橋

夕子	小豆あん（小豆、砂糖、寒天）、米粉、砂糖、きな粉、桂皮末（ニッキ）、ト レハロース、酵素（一部に大豆を含む）
----	---

1 日目 夕食 六角遊膳

(取肴)

フラワー カクテル	乳等を主要原料とする食品 (国内製造)、ぶどうジュース、砂糖、発酵乳、黄桃シロップ漬、クランベリー、水飴、キウイフルーツシロップ漬、加糖練乳、乳製品 (乳酸菌飲料)、ゼラチン、レモン果汁/酸味料、着色料 (ウコン、クチナシ)、酸化防止剤 (V.C)、(一部に乳成分・キウイフルーツ・もも・ゼラチン・大豆を含む)
ふくさ焼	魚肉 (たい、たら、とびうお、はも)、鶏卵、人参、きくらげ、椎茸グリーンピース、卵白、砂糖、発酵調味料、食塩、たん白加水分解物小麦たん白、加工澱粉、グリシン、調味料 (アミノ酸)、ソルビット保存料 (ソルビン酸)、着色料 (カロチノイド)、乳化剤 (一部に卵・小麦・大豆・ゼラチンを含む)
チキンロール	鶏肉、鶏皮、野菜 (インゲン、人参、ごぼう)、調味たれ [醤油、糖類 (ぶどう糖加糖液糖、砂糖、水飴)、食塩、香辛料]、香辛料、食塩、醤油、みりん、砂糖/pH 調整剤、調味料 (アミノ酸等)、着色料 (カラメル色素)、増粘剤 (加工でん粉)、甘味料 (カンゾウ、ステビア) (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

(煮物)

飛竜頭	豆腐(国内製造)、魚肉すり身(スケトウダラ、砂糖)、玉ねぎ、人参、かぼちゃ、たけのこ水煮、枝豆、ごぼう、きくらげ、いんげん、粉末状大豆たん白、砂糖、植物油脂、銀杏水煮、山芋、でん粉、豆乳、卵白、ゼラチン、みりん、食塩、醤油、胡麻、たん白加水分解物、揚げ油(大豆油)/豆腐凝固剤、(一部に小麦・卵・大豆・胡麻・ゼラチン・山芋を含む)
-----	---

(てんぷら)

てんぷら	海老、長茄子、青唐、甘芋、おろし、衣 (小麦粉、水)
天つゆ	出汁、淡口醤油、濃口醤油、味醂

(鉢物)

肉じゃが煮	豚肉、馬鈴薯、人参、醤油、砂糖
糸コンニャク	こんにゃく粉 (国産) / 水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)

(サラダ)

海藻サラダ	レタス、コーン、海藻 (若布、マフのり、緑杉のり、赤とさかのり、白杉のり)、ツナ
和風 ドレッシング	醤油、食用植物油脂、醸造酢、乾燥玉ねぎ、米発酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、ごま、食塩、長ねぎ酢漬け、ガーリックペースト、しょうが、香辛料/調味料 (アミノ酸)、増粘剤 (キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

1 日目 夕食 六角遊膳

(釜飯)

9月10月11月	米、平茸、しょうゆ、還元水飴、細竹、松茸、食塩、鰹だし、木耳、水飴、砂糖／調味料（アミノ酸等）、酒精、着色料（カラメル色素）、酸味料、pH調整剤、香料、（一部に小麦・大豆・松茸を含む）
----------	--

(汁)

汁	かつお昆布出汁、塩、淡口醤油
具材	若布、乾燥葱、手毬麩

(香の物：刻み沢庵、梅干し)

刻み沢庵	大根、食塩、醤油／調味料（アミノ酸）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、乳酸カルシウム、甘味料（サッカリン Na）、着色料（黄 4）、（一部に小麦・大豆を含む）
梅干し	梅、漬け原材料（食塩、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢）／調味料（アミノ酸）、酒精、甘味料（ステビア）、着色料（赤 102）、V.B ₁

(デザート：抹茶ムースフルーツ添え)

ホイップ クリーム	植物油脂、水あめ、砂糖、マルトデキストリン、乳製品／カゼイン Na、乳化剤、安定剤（セルロース、増粘多糖類）、クエン酸 Na、香料、着色料（β-カロテン）、（一部に乳成分・大豆を含む）
フルーツ カクテル	果実（黄桃、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ）、砂糖／酸味料、着色料（赤色 3 号）
抹茶ムース	砂糖、クリーミングパウダー（デキストリン、全粉乳、植物油脂、加糖脱脂練乳、砂糖、食塩）、抹茶、ゼラチン／ゲル化剤（カラギーナン）、乳化剤、pH調整剤、調味料（核酸等）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
チョコチップ スプレー	砂糖、ココアバター、植物油脂、乳糖、脱脂粉乳、ぶどう糖、／着色料（クチナシ、野菜色素、ウコン、カロチノイド）、乳化剤（大豆由来）、香料、光沢剤

2日目 和朝食

(小鉢)

ほうれん草 ごま和え	ほうれん草 (国産)、ごま、人参、砂糖、しょう油、和風調味料、発酵調味料、本みりん、食塩／調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
---------------	--

(鍋)

湯豆腐	絹ごし豆腐 (大豆、凝固剤 (塩化マグネシウム))、三ツ葉
薬味	青葱、糸花かつを、きざみ海苔
出汁	濃口醤油、味醂、かつを出汁

(皿)

だし巻玉子	卵、昆布かつお出汁、淡口醤油
鮭塩焼き	トラウトサーモン、塩
焼かまぼこ	魚肉、発酵調味液、食塩、植物油、風味調味料、ぶどう糖、加工でん粉調味料 (アミノ酸等)、pH 調整剤、グリシン、甘味料 (ステビア) (原材料の一部に卵、大豆を含む)

(汁)

赤味噌汁	【調合味噌】 米味噌 (米、大豆、食塩)、豆味噌 (大豆、食塩)、酒精 カラメル色素 【具】 麩 (小麦)、乾燥ネギ、若布、鰹昆布出汁
------	---

(香の物・味付海苔)

つぼ漬	大根 (中国)、食塩、醤油／調味料 (アミノ酸)、酸味料、甘味料 (サッカリン Na)、乳酸カルシウム、保存料 (ソルビン酸 K)、着色料 (黄 4・赤 102)、(一部に小麦・大豆を含む)
梅干し	梅、漬け原材料 (食塩、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢)／調味料 (アミノ酸)、酒精、甘味料 (ステビア)、着色料 (赤 102)、V.B ₁
味付海苔	乾のり (国産)、砂糖、醤油、みりん、食塩、昆布、エビ、かつお、清酒、唐辛子、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、ソルビット (原材料の一部に大豆、小麦を含む)

ヤクルト

ヤクルト	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、香料
------	---------------------

2日目 夕食 すきやき

(すきやき)

すきやき	牛肉、九条葱、榎木茸、笹がき牛蒡、もやし、三ツ葉、焼き麩 糸コンニャク、白菜、玉葱、焼豆腐
焼き麩	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤（ビタミン E）
糸コンニャク	こんにゃく粉、水酸化カルシウム（コンニャク用凝固剤）
割り下	濃口醤油、砂糖、水

※生卵（別添え）

(香の物：かっぱ漬け)

かっぱ漬け	胡瓜、漬け原材料（食塩、しょうゆ）／調味料（アミノ酸）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、乳酸カルシウム、甘味料（サッカリン Na）、着色料（黄 4・青 1）、（一部に小麦・大豆を含む）
-------	---

(デザート)

フルーツ ゼリー寄せ	フルーツカクテル（黄桃、洋なし、ぶどう、パイン、さくらんぼ、砂糖、酸味料、着色料（赤色 3 号））、シロップ、パールアガー（ゲル化剤、主原料カラギーナン）
---------------	---

3日目 洋朝食

(小鉢)

ポテトサラダ	じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん、ドライパセリ、調味液（還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料／調味料（アミノ酸等）、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘多糖類（キサンタンガム）、香辛料抽出物（一部に卵、大豆を含む）
--------	--

(皿)

ミックスサラダ	人参、レタス
オムレツ	鶏卵、でん粉（とうもろこし）、砂糖、みりん、食塩、植物油（大豆、菜種）／乳酸（Na）、メタリン酸Na、（一部に卵・大豆を含む）
ケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、糖類（還元水あめ、乳糖）、卵蛋白、植物性蛋白、食塩、蛋白加水分解物、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）
ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、マルトデキストリン、香辛料、砂糖／ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に豚肉・牛肉を含む）
フレンチドレッシング（白）	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉末みずあめ）、食塩、卵／増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む）

(スープ)

野菜たっぷりたまごスープ	デキストリン、チキンブイヨン、澱粉、食塩、ゼラチン、香辛料、鶏卵、ほうれん草、人参、椎茸／調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンE）（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）
--------------	--

(パン・ジュース)

匠ロール	小麦粉（国内製造）、バター、イースト、上白糖、焼き塩、乳等を主原料とする食品、発酵風味液（濃縮ホエイ、乳酸菌、酵母エキス） （一部に小麦、乳成分を含む）
バターロール	小麦粉（国内製造）、マーガリン、イースト、上白糖、焼き塩、乳等を主原料とする食品、卵、発酵風味液（濃縮ホエイ、乳酸菌、酵母エキス）、パン品質改良剤（乳化剤、V.C）（一部に小麦、乳成分、卵を含む）
スイートルール	小麦粉（国内製造）、マーガリン、イースト、上白糖、焼き塩、乳等を主原料とする食品、卵 （一部に小麦、乳成分、卵を含む）
いちごジャム & マーガリン	苺ジャム：砂糖類（水あめ、砂糖）、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料 マーガリン：食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳、乳化剤、香料、カロチノイド色素（原材料の一部に大豆を含む）
アップルジュース	りんご、香料

2日目 昼食 Aグループ

末広 2-1

お食事処「錦 鶴」

2025年 修学旅行「末広弁当」成分表

- 揚げ物 : 野菜かきあげ・たまねぎ・人参・ジャガイモ・かぼちゃ・春菊・小麦粉・澱粉・コーンフラワー・粉末状・大豆蛋白・食塩・大豆油・膨張剤・乳化剤・アミノ酸調味料・着色料(カロチノイド)
- 豆腐ナゲット : 豆腐(大豆・にがり)・魚肉(たら)すり身・玉葱・植物油・卵白・豆乳・粉末状植物蛋白・砂糖・食塩・加工でんぷん・アミノ酸調味料・Ca・小麦粉・でん粉・植物油脂・蛋白加水分解物・大豆油
- じゃが芋饅頭 : じゃが芋・餅米粉・マッシュポテト・鶏肉・馬鈴薯澱粉・豚背脂・玉葱・砂糖・甘藷澱粉・醤油・生姜・昆布調味液・合成酒・鰹風味調味料・食塩・胡椒/加工澱粉調味料(アミノ酸等)・乳化剤・酒精・ピロリン酸Na・酸味料(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆を含む)
- ハンバーグ : 食肉(豚肉・鶏肉)、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイトぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン/加工でん粉、クエン酸鉄Na、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)
- デミソース オニオンペースト・砂糖・トマトペースト・濃厚ソース・醤油・トマトケチャップ動物油脂・ワイン・リンゴ酢・食塩・小麦粉・植物油脂・酵母エキス・畜肉エキス・チャツネ・コーヒー・全粉乳・野菜エキス・香辛料・加工澱粉・アミノ酸調味料・調味料・カラメル色素・香料(原材料の一部に小麦・乳・大豆・牛・りんご成分含む)。
- ゆりね一口茶巾 : ゆりね・インゲン・くわい・かんぴょう・人参・椎茸・豆腐凝固剤・漂白剤(二酸化硫黄)・(一部大豆を含む)
- ポテサラダ : 馬鈴薯・人参・玉ねぎ・砂糖・食塩・醸造酢・乳蛋白・香辛料・
京湯葉和え グリシリン・アミノ酸調味料・増粘多糖類(卵・小麦・乳・大豆)
湯葉 大豆・大豆油

○わらび餅 : 麦芽糖(国内製造)・砂糖・れんこんでん粉・きな粉(大豆を含む)・本蕨粉/トレハロース・加工でん粉・

前ページあり

○手毬麩 : 小麦グルテン・餅米粉・麦芽糖・砂糖・着色料(赤 02・3・106・青 1・黄 4)

○ソースチキンカツ : 鶏肉・ソース(大豆・リンゴ)・パン粉・小麦粉・醤油・澱粉・砂糖・食塩・香辛料
大豆油・ph 調整剤・カラメル色素・アミノ酸調味料・リン酸塩・重曹・酢酸 Ca

○湯葉田楽 : 大豆(遺伝子組換え無し)

白味噌和え 白味噌 米・大豆・食塩・水飴・砂糖・胡麻・酢・酒精・アミノ酸調味料

○南京カステラ : かぼちゃ・鶏卵・小麦粉・上白糖・フレッシュホイップ(乳製品・バター・乳化剤・
香料・リン酸塩 Ca)・トレハロース(コーンスターチ・タピオカ澱粉・馬鈴薯澱粉)。○麩とほうれん : ほうれん草カット・ほうれん草ペースト・液卵白・鯛すり身・イトヨリすり身・
の鳴門巻き 大豆白絞油・澱粉(銀鱗)・調整糖(ソルビット)・乾燥卵白・食塩・アミノ酸調味料
小麦蛋白

【外出し】

白ごはん : 丹波篠山契約農家より 100%きぬひかり

赤出汁 : 焼き麩、小麦粉、小麦グルテン、植物きゅうり蛋白、酸化防止剤、ビタミン E
・ワカメ・三つ葉・赤味噌・鰹・醤油・味醂

計 14 品目

2日目 昼食 Bグループ

音羽 成分表

★デミグラスソースハンバーグ

○ハンバーグ

鶏肉 粒状植物たん白 たまねぎ パン粉 牛脂 醤油 砂糖 食塩 赤ワイン
香辛料 植物油脂 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na)

(一部に小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、大豆を含む)

○デミグラスソース

小麦粉 ラード トマトペースト 羊肉 赤ワイン ビーフ風味エキス 砂糖
乾燥たまねぎ ビーフエキス 食塩 香辛料 たまねぎエキス ポークエキス
たん白加水分解物 酵母エキス たん白加水分解物調整品/着色料(カラメル)
増粘剤(加工デンプン) 調味料(アミノ酸等)

(一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉を含む)

○生クリーム

乳製品/乳化剤 PH調整剤 安定剤(増粘多糖類)

(一部に乳成分、大豆を含む)

★スパゲッティ

強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ 塩 胡椒 サラダ油

★鶏の唐揚げ

鶏肉 でん粉 にんにく 粉末状食物性たん白 生姜 砂糖 食塩 香辛料
にんにく油

衣(でん粉、小麦粉、米粉、液卵、卵白粉、食塩、食物油脂) /加工デンプン

増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸 Na) 調味料(アミノ酸) PH調整剤 カゼイン Na

膨張剤 香料 ポリリン酸 Na 酸化防止剤(VC) 乳化剤 香辛料抽出物

揚げ油(大豆油)

(一部に小麦、乳成分、卵、大豆を含む)

★キャベツメンチカツ

キャベツ 鶏肉 粒状食物性たん白 パン粉 豚脂 砂糖 ポークオイル 食塩
ポークエキス しょうゆ 食用食物油脂 香辛料
衣 [パン粉、小麦粉、コンフラワー 食用食物油脂 でん粉/加工デンプン
フライミックス粉 (小麦粉 乾燥卵白 食塩 でん粉)]
調味料 (アミノ酸) リン酸(Na) 着色料 (アナトー、ココア) 焼成 Ca
(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

★しゅうまい

たまねぎ 鶏肉 豚肉 でん粉 パン粉 粉末状食物性たん白 粒状食物性たん白
豚脂 ゼラチン たらすり身 砂糖 食塩 ほたて貝エキス 香辛料 発酵調味料
小麦粉 大豆粉 調味料 (アミノ酸) 水

★ウインナー

畜肉(豚肉、鶏肉) 食塩 香辛料 ブドウ糖/増粘剤(加工デンプン)
リン酸塩(Na.K) 調味料(アミノ酸) くん液 酸化防止剤(V.C)
保存料(ソルビン酸 K) PH 調整剤 発色料(亜硝酸 Na) 着色料(アナトー、赤 3)
(一部に豚肉、鶏肉を含む)

★ミニグラタン

生乳 マカロニ ソテーオニオン(たまねぎ食物油脂) 小麦粉 脱脂粉乳 マーガリン
ショルダーベーコン 植物油脂 食塩 香辛料/増粘多糖類
調味料(アミノ酸等) カゼイン Na リン酸塩(Na) 香料 発色剤(亜硝酸 Na)
カロテン色素
(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)

★ミートボール

鶏肉 つなぎ(パン粉、液卵白、でん粉、脱脂粉乳) たまねぎ
粗ゼラチン 豚脂 しょうゆ 砂糖 食塩 香辛料 揚げ油(大豆油)/カゼイン Na
調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 着色料(カロテン、紅麴)
(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)

★オムレツ

液卵 食物油脂 砂糖 クリームパウダー 食塩 チキンパウダー
でん粉発酵調味料／加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 カラメル色素
(一部に卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉を含む)

★ナポリタンスパゲッティ

○スパゲッティ(強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ) 塩 胡椒 サラダ油

○ウインナー

畜肉(豚肉、鶏肉) 食塩 香辛料 ブドウ糖／増粘剤(加工デンプン)
リン酸塩(Na,K) 調味料(アミノ酸) くん液 酸化防止剤(V,C)
保存料(ソルビン酸 K) PH 調整剤 発色料(亜硝酸 Na) 着色料(アナトー、赤 3)
(一部に豚肉、鶏肉を含む)

○たまねぎ ドライパセリ

ケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)

★ブロッコリー 塩

★キャベツ

★ウスターソース(別添え)

りんご トマト 玉ねぎ レモン プルーン(スモモ) 人参 醸造酢 砂糖 食塩
酵母エキス 香辛料 煮干しエキス 水

★福神漬

だいこん なす しそ れんこん しょうが ごま
漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖) 食塩 しょうゆ(小麦、大豆を含む)
調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(ソルビン酸 K)
着色料(黄 4、赤 102、赤 106) 香料

★ご飯

白米

※揚げ物等で調理している油はコックサラダ油（食用調合油）となります。

コックサラダ油（食用調合油）
食用菜種油 食用大豆

※ だし・鰹だしには鯖節も含まれます【鰹節・宗田節・昆布粉・雑節(さば)・調味料(アミノ酸等)・塩】

※ 記載成分のほかに、各加工場においてアレルギーを含む他の製品を製造している場合があります。
 コンタミネーションを含めて除去が必要な場合、アレルギー専用メニューまたは持参食にて対応をお願いいたします。

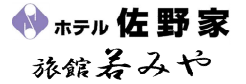
品目	成分			
ご飯	白米			
ビーフハヤシ	ソテードオニオン	牛肉	小麦粉	トマトペースト
	牛脂豚脂混合油脂	砂糖	ウスターソース	食塩
	ビーフエキス	増粘剤(加工でん粉)	調味料(アミノ酸)	カラメル色素
	一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉を含む			
野菜サラダ	キャベツ	赤キャベツ	人参	
※ 卓上調味料	<p>上記のほかに、醤油・ソース類・マヨネーズ等の調味料を常設しております。 (成分は個別に記載しております) アレルギー発症のおそれがある生徒様はこれらを使用しないようご注意ください。</p>			

R7.4.1改訂

3日目 昼食【ハヤシライス】調味料追加

成分表

卓上調味料(常設)



※ お客様のお好みでご使用いただく卓上常設調味料です。
 アレルギー対象成分を含む場合は使用しないようご注意ください。
 ※ 常設につき除去対応はできません。十分ご注意ください。

品目	成分			
醤油	脱脂加工大豆	小麦	食塩	アルコール
食卓塩	天白塩	炭酸マグネシウム		
和風 醤油ごまドレッシング	醤油	果糖ぶどう糖液糖	醸造酢	なたね油
	ごま油	発酵調味液	すりごま	粉末醤油
	オニオンエキス	調味料(アミノ酸等)	酢酸	増粘剤(キサンタンガム)
	ビタミンB1	ホップ抽出物	酸化防止剤	香料
	一部に小麦・大豆・ごまを含む			
トマトケチャップ	トマト	果糖ぶどう糖液糖	砂糖	醸造酢
	食塩	玉ねぎ	香辛料	増粘剤(タマリンドシードガム)
ウスターソース	玉ねぎ	トマト	果糖ぶどう糖液糖	砂糖
	醸造酢	食塩	香辛料	カラメル色素
	調味料(アミノ酸)			
マヨネーズ	食用植物油脂	卵黄	醸造酢	食塩
	粉末水あめ	砂糖	香辛料	調味料(アミノ酸)
	香辛料抽出物			
	一部に小麦・卵・大豆を含む			

3日目新幹線内軽食

さくさくメロンパン

原材料表示

小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、マーガリン、加糖練乳、パン酵母、食塩／膨張剤、乳化剤、香料、イーストフード、V.C、着色料（カロテン）

（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）