

2025 年 長崎社員旅行
8 月 12 日(火)昼食 アレルゲン情報のお知らせ

2025 年 7 月 29 日(火)

総務部 吉岡

日時 : 2025 年 8 月 12 日(火) 11 時 45 分 (予定) ~
昼食会場 : 大宰府 照星館 (しょうせいかん)
昼食メニュー : 飛梅定食 (松)
対象年齢 : 5 歳 ~ 大人



昼食メニュー : 合格幕の内 (うどん付)
対象年齢 : 2 歳 ~ 4 歳まで



次ページにて成分一覧表がありますのでご参照お願いします。

茶碗蒸し

天ぷら

豚の角煮

この部分で
変更が必要
しんぞん

おにぎり定食

天ぷら 盛り合せ		煮物 盛り合せ	
梅干し 赤梅 甘露煮		刺身	
いんげん の梅肉みえ	しんごん の梅みえ		

おにぎり
豆腐

梅干し
おにぎりの

梅ヶ枝餅付き

御飯

成分一覧長

飛梅定食（学生用・2）

かまぼこ（花かまぼこ）

魚肉、卵白、澱粉、発酵調味液、食塩、粉末状植物性たん白、砂糖、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、着色料（赤 104・クチナシ）、（原材料の一部に小麦を含む）。

赤梅甘露煮

梅（国産）砂糖、着色料（赤 102）。

梅こんにゃく

こんにゃく（国内産）、たれ（砂糖、調味酢（梅酢、醸造酢、食塩、その他））、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ（小麦、大豆を含む）、食塩、梅肉、経節酢酸 Na、グリシン、酸味料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類（キサンタンガム）、水酸化 Ca、V.B1、唐辛子抽出物、スピルリナ青色色素、香料、甘味料（ステビア）、赤色 102 号、赤色 106 号。

いんげんの梅あえ

ぶどう、かつお節、おろし、だいこん、しょうめ（しょうが）、梅ペースト、赤じょう、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食肉、醸造酢、調味料（アミノ酸）、香料、色素、香料、酒類、増粘多糖類。

いんげん豆の梅肉あえ

いんげん、出し汁（かつお節、さば節、昆布）、ぶどう糖果糖液糖、梅肉、醸造酢、醤油、味醂、梅酢、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、アミノ酸、（一部に小麦・大豆を含む）、かつお節。

成分一覧表

飛梅定食 (学生用・1)

{揚げ物} 天婦羅、天つゆ、揚げ油 (大豆白絞油)

{刺身} 又は、焼き物

{煮物} 里芋、筍、椎茸、出し巻き卵、がんもどき、かまぼこ、ブロッコリー

{付け合わせ} 赤梅甘露煮、梅こんにゃく、~~いんげん豆~~ いんげん豆の梅肉あえ

{吸い物} 梅素麺

{小鉢}

{茶碗蒸し}

~~おしるし~~

天婦羅

海老、南瓜、さつま芋、鶏肉、ピーマン。

天婦羅粉 (惣菜材料用粉)。

ミックス粉 (小麦粉、澱粉)、使用食品添加物…ベークینگパウダー、

着色料 (ビタミンB2) 原材料の一部に小麦、乳と使用しております。

天つゆ

濃口醤油、みりん風味、さば節、かつお節、昆布。

刺身、又は焼き物

刺身 : ~~サーモン~~ 大根、大葉、~~いわし~~

~~焼き物 : 赤魚。(キヌサヤ・レモン添え)~~

~~※味付け : 砂糖、味噌 (塩、大豆、米麹、大麦)~~

煮物

里芋、筍、…※味付け…出し汁 (鰹節、鯖節、昆布)、淡口醤油、味醂、砂糖、

椎茸…※味付け…水、濃い口醤油、刺身醤油、味醂、砂糖。

出し巻き卵

鶏卵、砂糖、食塩、醤油、植物油、調味料 (アミノ酸等)、(一部に乳成分含む)。

※本だし : 食塩、砂糖、鰹節粉末、鰹エキス、酵母エキス。

がんもどき

粉末状大豆たん白、植物油脂、にんじん、調整豆乳粉末、大豆植物繊維、ぶどう糖、

揚げ油 (植物油脂)、一部にごま、大豆含む。

なまほし

魚肉すり身、卵白、でん粉、食塩、発酵調味液、~~エソ~~ 粉末は植物性由来、
カラエでん粉、調味料、保存料、着色料

成分一覧長

飛梅定食 (3)

。 吸い物

出し汁 (風味調味料/かつお、昆布)、淡白醬油、塩、酒。

「かつお、昆布」

食塩、砂糖類 (砂糖、乳糖)、風味原料 (かつお節粉末、かつおエキス、こんぶ粉末、こんぶエキス)、酵母エキス/調味料 (アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)。

「梅素麺」

小麦粉、梅肉、紅花色素、食塩。

ネギ

。 あいだれ豆腐

木綿豆腐、大豆、きざみのり、

味付け：うす口しょうゆ、本シリン、しょうが

。 茶わん蒸し

こし肉、銀杏、しいたけ、かまぼこ

味付け：しょう油、かつお、昆布、塩、味の素

。 豚肉の角煮

豚バラ肉、いんげん豆

味付け：かつお、昆布、しょうが節、濃口しょうゆ、みりん、
酒、ごぼう、生姜、ねぎ

梅ヶ枝餅成分

(国内産もち米、うるち米は産地が変わる場合があります)。

原料名：もち米（比率約70％）。

産地銘柄：福岡ヒヨクモチ、佐賀ヒヨクモチ。

品質：福岡県・佐賀県。

原料名：うるち米（比率約30％）。

産地銘柄：福岡県産米、佐賀県産米。

品質：福岡県・佐賀県。

梅ヶ枝餅餡：砂糖・小豆（北海道）、還元水飴、食塩。

太宰府照星館 食事メニュー表・成分表(2025年1月1日現在)



合格幕の内 食事メニュー(梅ヶ枝餅つき)
揚げ物 メンチカツ、若鶏のから揚げ、濃厚ソース
煮物 チキンボール、がんもどき
和え物 粉ふきいも、スパゲッティ、Mixベジタブル
フルーツ・野菜 オレンジ、ブロッコリー
漬物 つぼ漬け
うどん ちくわ、葱、かまぼこ

※お料理内容は変更させていただくことがあります。

食事成分表一覧	
メンチカツ 牛肉、たまねぎ、豚肉、液卵、液卵白、でん粉加工食品、パン粉、小麦粉、でん粉、植物油脂、フライミックス粉、乳清たん白、水、調味料 トマトケチャップ、砂糖、食塩、香辛料、加工デンプン、着色料、焼成Ca 揚げ油:大豆白絞油(えびのエキスが含まれる可能性有り)	
若鶏のから揚げ 鶏肉、淡口醤油、塩、コショウ、生姜、酒、片栗粉 揚げ油:大豆白絞油(えびのエキスが含まれる可能性有り)	
濃厚ソース 野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他) 醸造酢 糖類(砂糖、ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ 香辛料 カaramel色素 増粘剤(タマリンド) 甘味料(甘草) 調味料(アミノ酸)	
チキンボール(ミンチボール) 鶏肉 澱粉 パン粉 粒状植物性たん白 たまねぎ 砂糖 食塩 香辛料 小麦粉 調味料(アミノ酸、リン酸塩(Na)、原材料の一部に小麦、大豆、乳、豚肉、牛肉を含む) ※味付け:水、濃い口醤油、刺身醤油、砂糖、酒)	
がんもどき 粉末状大豆たん白、植物油脂、にんじん、上新粉、大豆植物繊維、ごま、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂)/クエン酸、(一部にごま、大豆含む) ※味付け:濃口醤油、砂糖、昆布だし	
粉ふきいも じゃがいも(メークイン) 青苔 ※味付け:メークインは塩茹でします。茹であがりに青苔を振りかけます。	
スパゲッティ 強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ ※味付け:茹でたスパゲッティにマーガリン、塩、コショウ、砂糖、オリーブオイル、トマトケチャップで味付けします。 トマトケチャップ : トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 マーガリン : 食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、粉乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、原材料の一部に大豆含む	
Mixベジタブル にんじん、とうもろこし、グリーンピース ※味付け:茹でたベジタブルに、マーガリン、塩、コショウ、砂糖で味付けします。	
漬物(つぼ漬) 大根 漬け原材料(食塩、しょうゆ) 保存料(ソルビン酸K) 酸味料 甘味料(アスパルテーム、L-フェニルアラニン) 着色料(黄4、赤102) 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)	
うどん うどん麺:小麦、塩 だし:うすくち醤油、みりん、かつお、昆布 : 食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(鰹節粉末、鰹エキス、昆布粉末、昆布エキス)、 酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、一部に乳成分を含む ちくわ:すり身、澱粉、食塩、砂糖、発酵調味液、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、卵白 花かまぼこ:魚肉、卵白、澱粉、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、砂糖、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、 着色料(赤104・クチナシ)、(原材料の一部に小麦を含む) 葱	
フルーツ・野菜 フルーツ:オレンジ、又は蜜柑 野菜: ブロッコリー	
梅ヶ枝餅 梅ヶ枝餅粉 品質表示 (国内産もち米、うるち米は産地が変わる場合があります。) 原料名: もち米(比率約70%) 産地銘柄:佐賀ヒヨクモチ、福岡ヒヨクモチ 品質:佐賀県・福岡県 原料名:うるち米(比率約30%) 産地銘柄:福岡県産米、佐賀県産米 品質:福岡県・佐賀県 梅ヶ枝餅餡 砂糖・小豆(北海道)、還元水飴、食塩	