



学校メニュー



食材の安心と安全にこだわったお勧めメニューです。

夕食・朝食のメニューをお選び下さい。

朝食

和食

洋食



夕食

各コースのメイン料理は2種類の中から好きなものをお選びいただけます。

洋皿①

洋皿②



Aコース



Bコース

Cコース



メニューの御注文は、2週間前までに注文用葉書にて御注文下さい。

※写真とは盛り付けが変わることがあります。
※材料の仕入れや季節により内容を一部変更することがあります。
※運泊の時は、同じ物が重ならないように致します。

日光国立公園
政府登録(888)国際観光旅館

湯守茶屋
日光湯元温泉 湯守茶屋

〒321-1662 栃木県日光市湯元2548
TEL.(0288)62-2141(代)
FAX.(0288)62-2143
<http://www.yumorikamaya.com>

夕食

Aコース

① 陶板焼	●陶板ハンバーグ	鶏肉、牛肉、豚肉、玉葱、つなぎ(パン粉、でんぷん、卵白粉)、豚脂、粒状植物性たん白、食塩、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)、砂糖、ビーフ風味調味料、たん白加水分解物、おろし生姜、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、カラメル色素、甘味料(キシロース)、原材料の一部に乳成分、林檎、ゼラチンを含む
	●おろしローストガーリックソース	大根、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、水飴、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、炒めにんにく、林檎ビューレ、醸造調味料、マスタード、香辛料、炒め玉葱、赤ワイン、ビーフ風味エキス、味噌(米、食塩、酒精、大豆(遺伝子組み換えでない))、植物油、酵母エキス、アミノ酸、加工でんぷん、増粘多糖類、香辛料抽出物、酸味料、小麦、牛肉
	●野菜	人参、ポテト、ブロッコリー
② 小鉢	●玉子豆腐	全卵、かつおだし、アミノ酸(調味料)、食塩、白だし醤油(有機白醤油、かつお節、あじ節、まぐろ節、椎茸、かつお節エキス、昆布エキス、水飴、小麦酵素分解液、食塩、みりん(水飴、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麹、食塩))、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、小麦、大豆)
③ 深皿	●煮物	巻湯葉(大豆)、小豆、人参、納豆、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、みりん(水飴、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麹、食塩))、砂糖、植物油、いわし煮干し、かつお節、むろあじ節、食塩、昆布、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料
④ 碗物	●玉子スープ	鶏ガラスープ(食塩、乳糖、チキンオイル、チキンエキスパウダー、ポークエキスパウダー、ベジタブルパウダー、オニオンエキスパウダー、加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、原材料の一部に小麦、胡麻、大豆、林檎を含む)、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、塩、胡椒、卵
⑤ 御飯		栃木県産
⑥ フルーツ		オレンジ

Bコース

① 陶板焼き	●豚陶板焼	豚バラ肉、キャベツ、もやし
	●焼き肉のタレ	醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、果糖ぶどう糖液糖、林檎、にんにく、りんご酢、砂糖、水飴、米麹調味液、胡麻、食塩、ごま油、蜂蜜、酵母エキス、小麦醸造調味料、香辛料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、着色料(カラメル)、増粘多糖類
② 小鉢	●春雨サラダ	春雨(えん豆、緑豆、じゃが芋でんぷん)、きゅうり、ハム
	●中華ドレッシング	醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖、醸造酢、食用植物油、食塩、調味料(アミノ酸等)、香味油、香辛料抽出物、原材料の一部に小麦、胡麻を含む
③ 深皿	●肉じゃが	じゃが芋、玉葱、豚肉、人参、こんにゃく、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖、みりん(水飴、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麹、食塩))、かつおエキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、水酸化Ca、原材料の一部に小麦、豚、大豆を含む
④ 碗物	●ビーフコンソメスープ	醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、塩、胡椒、乳糖、食用油脂、ビーフエキス、玉葱、酵母エキス、たん白加水分解物、テキストリン、野菜エキス、牛肉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(小麦を原材料の一部を含む)、わかめ
⑤ 御飯		栃木県産
⑥ フルーツ	●黄桃	黄桃、砂糖、PH調整剤、酸化防止剤(V、C)

Cコース

① 小鍋	●牛すき焼き風鍋	牛肉、白菜、えのき草、豆腐、水菜、白滝
	●牛すき焼き風鍋用だし	いわし煮干し、かつお節、むろあじ節、食塩、昆布、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、みりん(水飴、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麹、食塩))、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖
② 小鉢	●かぼちゃゼリー寄せ	かぼちゃ、砂糖、牛乳、パールアガー(ゲル化剤(増粘多糖類))
③ 深皿	●ロールキャベツ	キャベツ、鶏肉、玉葱、かんぴょう、パン粉、さつま芋でんぷん、食塩、植物油、胡椒、漂白剤(二酸化硫黄)、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
	●ロールキャベツ用スープ	醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、塩、胡椒、乳糖、食用油脂、ビーフエキス、玉葱、酵母エキス、たん白加水分解物、テキストリン、野菜エキス、牛肉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(小麦を原材料の一部を含む)、わかめ、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)
④ 碗物	●パイونسープ	白胡椒、わかめ、パイオン(食塩、トマトエキス、砂糖、白菜エキス、配合調味料(昆布エキス、魚醤、酵母エキス)、キャベツエキス、玉葱エキス、香辛料、加工でんぷん)
⑤ 御飯		栃木県産
⑥ フルーツ		ルビーグレープフルーツ

選択メインメニュー

洋皿①	●海老フライ	海老、パン粉、小麦粉、でんぷん、食塩、アミノ酸(調味料)、植物油
	●鶏唐揚げ	でんぷん、小麦粉、米粉、砂糖、植物性たん白醤油、食塩、ぶどう糖、香辛料、揚げ油(大豆油)、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、でんぷん、白ワイン、おろし生姜、おろしにんにく、PH調整剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、グリシン、膨張剤、酸味料、卵
	●蟹クリームコロッケ	衣(パン粉、小麦粉、水飴、でんぷん、植物油、粉末状植物性たん白)、バターミルク、小麦粉、玉葱、ショートニング、蟹風味かまぼこ、マーガリン、蟹肉エキス、香辛料、食塩、砂糖、繊維状植物性たん白、酵母エキス、加工でんぷん、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カロチノイド、ターメリック、紅麹)(その他卵、乳、海老、大豆、ゼラチン由来原材料を含む)
	●スパゲッティナポリタン	デュラム小麦のセモリナ、植物油、食塩、胡椒、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)
	●タルタルソース	酸味料、香辛料、食塩、増粘多糖類、アミノ酸(調味料)、植物油、玉葱、醸造酢、ピクルス、卵、砂糖
	●生野菜	キャベツ、トマト
	●ノンオイルドレッシング青じそ	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、米麹調味料、食塩、梅肉、魚介エキス、レモン果汁、こんぶエキス、オニオンエキス、香料、酵母エキスパウダー、青じそ、香辛料(原材料の一部に小麦、さばを含む)
洋皿②	●蟹グラタン	マカロニ、小麦粉、マーガリン、魚肉すり身(たら)、玉葱、牛乳、加糖脱脂粉乳、紅ズワイ蟹肉、ベーコン(豚肉)、全卵、チーズ、コンソメ、錦糸卵、でんぷん、卵白、砂糖、食塩、発酵調味料、ホタテエキス、パプリカ粉末、白胡椒、乾燥パセリ、調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、香料、着色料(カラメル、紅麹、アナトー、ラック、カロチン)、酸味料、(原材料の一部に大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)
	●スパゲッティナポリタン	デュラム小麦のセモリナ、植物油、食塩、胡椒、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)
	●生野菜	キャベツ、トマト
	●胡麻ドレッシング	食用植物油、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、砂糖、胡椒、醸造酢、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦を含む)

朝食

和食

① 小鉢	●野菜炊き合わせ	人参、ごぼう、筍、わらび、椎茸、鶏肉エキス、蓮根、里芋、風味原料(魚介エキス)、醸造調味料、砂糖、水飴混合異性化液糖、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))
② 六点盛り	●玉子焼き	鶏卵、植物油、砂糖、かつおエキス、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、調味料(アミノ酸)
	●おひたし	ほうれん草、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、かつおだし、アミノ酸
	●ひじき煮	ひじき、油揚げ、人参、水飴、砂糖、アミノ酸液、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、こめ油、食塩、魚介エキス、たん白加水分解物、ポークエキス、酵母エキス、唐辛子、ソルビット、調味料(アミノ酸、酸味料、甘味料(甘草))、豆腐用凝固剤(原材料の一部に小麦を含む)
	●きんぴらごぼう	ごぼう、人参、砂糖、水飴、食用植物油、醤油(食塩、小麦、アルコール、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない))、みりん(水飴、食塩、アルコール、醸造調味料(米、米麹、食塩))、食塩、胡椒、かつおエキス、香味料、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、乳酸Ca、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	●たらこおろし	すけとうたらこの卵、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、ナイアシン、着色料(赤 102、黄 5、青 104)、発色剤(亜硝酸Na)、大根
	●ウインナー	豚肉、鶏肉、でんぷん、植物性たん白、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス、卵たん白、アミノ酸(調味料)、PH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(ビタミンC)
③ サラダボール(深皿)	●生野菜	キャベツ、トマト
	●ポテトサラダ	じゃが芋、人参、玉葱、砂糖、食塩、醸造酢、乳たん白、香辛料、アミノ酸(調味料)、増粘多糖類(原材料の一部に卵、酒、小麦、大豆を含む)
	●フレンチドレッシング(白)	食用植物油、醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水飴)、食塩、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、卵、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)
④ 焼物	●鮭塩焼き	鮭、食塩、料理酒、アミノ酸(調味料)
⑤ 御飯		栃木県産
⑥ 味噌汁		味噌(米、食塩、酒精、大豆(遺伝子組み換えでない))、麩、ねぎ、かつおエキス、いわし煮干し、かつお節、むろあじ節、食塩、昆布、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料
⑦ フルーツ	●フルーツ杏仁カクテル	還元でんぷん糖化物、牛乳、砂糖、寒天、グリ化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V、C)、甘味料(スクラロース)
	●乳酸菌飲料(ヤクルト)	ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、香料

洋食

① 洋皿	●スクランブルエッグ	鶏卵、でんぷん、乳製品、植物油(大豆を含む)、還元水飴、食塩、ゼラチン、乳たん白、増粘多糖類、ソルビトール、アミノ酸(調味料)
	●ウインナー	豚肉、鶏肉、でんぷん、植物性たん白、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス、卵たん白、アミノ酸(調味料)、PH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(ビタミンC)
	●ミックスベジタブル	グリーンピース、人参、コーン、食塩、胡椒、バター、パセリ
	●トマトケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
② 小鉢	●玄米フレーク	玄米、米、砂糖、小麦、乳糖、食塩、リン酸カルシウム、鉄、ビタミンC、乳化剤、ビタミンE、ビタミンA、ナイアシン、ビタミンD、ビタミンB1・B2、酸味料
	●牛乳	生乳100%
③ サラダボール(深皿)	●生野菜	キャベツ、紫キャベツ、トマト、パセリ
	●ポテトサラダ	じゃが芋、人参、玉葱、砂糖、食塩、醸造酢、乳たん白、香辛料、アミノ酸(調味料)、増粘多糖類(原材料の一部に卵、酒、小麦、大豆を含む)
	●フレンチドレッシング(赤)	食用植物油、醸造酢、ぶどう糖、砂糖、水飴、食塩、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)、アミノ酸(調味料)、香辛料、卵黄(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
④ フルーツ	●青りんごゼリー	ぶどう糖果糖、粉飴、グラニュー糖、青りんご(ビューレ、果汁)、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸第一Na
⑤ スープ皿	●コーンスープ	スイートコーン、小麦粉、脱脂粉乳、砂糖、でんぷん、食塩、テキストリン、アミノ酸(調味料)、チーズ、酵母エキス、香料、香辛料、乾燥パセリ
⑥ パン	●バターロール	小麦粉、卵、砂糖、バター入りマーガリン(乳成分、小麦、大豆を含む)、乳等を主要原料とする食品(大豆を含む)、加工油脂(大豆を含む)、イースト、食塩、ショートニング、発酵風味料(乳成分を含む)、乳化剤、香料(乳成分、大豆を含む)、ビタミンC
	●いちご&マーガリン	いちご、水飴、砂糖、酸味料、植物油、食塩(原材料の一部に小麦、乳成分を含む)
⑦ 飲み物		紅茶、砂糖