

たかつえスキー場 昼食メニュー 一覧表

A 施設名【レストハウス】 D 施設名【第2レストハウス】			
			
名物 会津ソースカツ丼	チャーシューチャーハン	ミートソーススパゲティ	

B 施設名【カフェテリア ハイランド】			
			
名物 会津ソースカツ丼	とろ〜りオムライス デミソース掛け	和風明太子スパゲティ	

C 施設名【スキーセンタースペース レストラン オーロラ】			
			
名物 会津ソースカツ丼	チャーシューチャーハン	海老トマトクリームスパゲティ	

アレルギー対応メニュー〔代替食〕 一覧			
			
自然の教室 1日目 サーモンソテー ご飯・わかめスープ付	自然の教室 2日目 自家製フライドチキン ご飯・わかめスープ付	自然の教室 3日目 自家製豚しょうが焼き ご飯・わかめスープ付	共通 ご飯・わかめスープ

- 1日目は、全員がマイルドポークカレーになります。（おかわりは、一人1回のみとなります）
- 2・3日目は、各施設で準備されている3品の中から、各自で1品を選ぶことができます。
- さいたま市の中学生専用特別メニューの為、全てのメニューに豚汁がつきます。
- さいたま市の中学生への提供メニュー写真には、たかまる君の印がついてます。
- さいたま市の中学生専用特別メニューの為、全てのメニューを統一料金1,050円で提供いたします。



たかまる君

令和6年度 たかつえスキー場 献立表

〔各施設共通 豚汁付〕

A 施設名【レストハウス】	D 施設名【第2レストハウス】
① 名物・会津ソースカツ丼	
② チャーシューチャーハン	
③ ミートソーススパゲティ	

B 施設名【カフェテリア ハイランド】
① 名物・会津ソースカツ丼
② とろ〜りオムライスデミソース掛け
③ 和風明太子スパゲティ

C 施設名【スキーセンター スペーシア】
① 名物・会津ソースカツ丼
② チャーシューチャーハン
③ 海老トマトクリームスパゲティ

【アレルギー対応代替食】	A・C・D各施設対応	〔メニュー共通 ご飯・わかめスープ付〕
① サーモンソテーセット		
② 自家製フライドチキンセット		
③ 自家製豚しょうが焼きセット		

令和6年度 たかつえスキー場 献立表

A 施設名【レストハウス】 D 施設名【第2レストハウス】

①	名物・会津ソースカツ丼 ライス(234) キャベツ(10) ロースカツ(382.5) ソースカツ丼ソース(46.8) 合計 673.3Kcal
②	チャーシューチャーハン チャーハン(594) チャーシュー(112.4) 合計 706.4Kcal
③	ミートソーススパゲティ スパゲティ(390) ミートソース(99) 合計 489Kcal

B 施設名【カフェテリア ハイランド】

①	名物・会津ソースカツ丼 A・D施設と同じ
②	とろ〜りオムライスデミソース掛け チキンライス(358) オムレツ(187.2) ソース(51.5) 合計 596.7Kcal
③	和風明太子スパゲティ スパゲティ(390) ソース(90) 合計 480Kcal

C 施設名【スキーセンタースペース レストランオーロラ】

①	名物・会津ソースカツ丼 A・D施設と同じ
②	チャーシューチャーハン A・D施設と同じ
③	海老トマトクリームスパゲティ スパゲッティ(378) エビ(40g・33.2) ソース(90g・158.4) 合計 570Kcal

【各施設共通 豚汁付】

①	豚汁(50.4) 味噌(11.3) 合計 61.7Kcal
---	----------------------------------

【アレルギー対応(代替食)】 A レストハウス C スペースレストランオーロラ D 第2レストハウス

①	サーモンステーキセット ライス(234) サーモン(204) レモン(11) キャベツ(12) パプリカ(0.9) 合計 461.9Kcal
②	自家製フライドチキンセット ライス(234) チキン(400) キャベツ(12) 生姜(1.5) パプリカ(0.9) にんにく(2.7) 合計 651.1Kcal
③	自家製豚しょうが焼きセット ライス(234) 豚肉(400) キャベツ(12) 生姜(3) パプリカ(0.9) 合計 649.9Kcal

【各A・C・D施設共通 わかめスープ付】

①	わかめスープ (14.2) 合計 14.2Kcal
---	------------------------------

令和6年度 たかつえスキー場 成分・産地表

A 施設名【レストハウス】 D 施設名【第2レストハウス】

① 名物・会津ソースカツ丼 原材料		産地
豚カツ	豚肉・パン粉・澱粉・コーン粉末・小麦粉・食塩・植物性たん白・砂糖・コショウ・でん粉加工品・オニオンパウダー/加工デンプン増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン)・膨張剤・調味料(アミノ酸等) (一部に小麦、乳成分、大豆、豚肉を含む)	アメリカ
ソース	中濃ソース(醸造酢、砂糖類)・食塩・野菜(玉ねぎ、人参、トマト、りんご)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸等) トマトピューレ(トマト、食塩)	スペイン・中国 ブラジル
キャベツ	キャベツ	群馬
② チャーシューチャーハン 原材料		
チャーハン	うるち米・全卵・植物油脂・人参・玉葱・ねぎ・醤油・食塩・チキンエキス・でん粉分解物・魚介エキス・たん白自己消化物大豆多糖類・香辛料・たん白加水分解物・オニオンエキスパウダー・魚醤・酵母エキス・オニオンパウダー調味料(アミノ酸等)・トレハロース・加工デンプン・酸味料・キシロースカロチノイド色素・香辛料抽出物(一部にかに、小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤を含む)	日本・中国 アメリカ・タイ
チャーシュー	豚肉(バラ)・醤油・みりん・ニンニク・しょうが (一部に小麦、大豆を含む)	日本
パセリ		万能葱
③ ミートソーススパゲティ 原材料		
スパゲティ	小麦(イタリア製造)・食塩	イタリア
ソース	玉ねぎ・トマトペースト・牛肉・人参・豚脂・砂糖・豚肉・食塩・りんごペースト・ビーフエキス・香辛料(一部に牛肉、豚肉、りんご)添加物(増粘剤、加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)	中国
パセリ		パセリ

B 施設名【カフェテリア ハイランド】

① 名物・会津ソースカツ丼 原材料		産地
A・D施設と同じ		
② ところ〜りオムライスデミソース掛け 原材料		
オムレツ	液卵(国内製造)・植物油脂・クリーム・食塩・砂糖・でん粉発酵調味料・乳たん白・ほたてエキスパウダー・チキンブイヨンパウダー加工でん粉・トレハロース・増粘多糖類・ピロリン酸ナトリウム・乳化剤・調味料(アミノ酸等)カロチノイド色素(一部に卵、乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)	日本・ドイツ タイ
チキンライス	うるち米・トマトケチャップ・鶏肉・玉ねぎ・人参・植物油脂・砂糖・トマトペースト・食塩・チキンエキス調味料・ぶどう糖マーガリン・香辛料・大豆多糖類・おろしにんにく・調味料(アミノ酸等)・加工デンプン・着色料(カラメル・カロチノイド)・重曹酸味料・香料 (一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	日本・中国
デミソース	小麦粉・動物油脂・砂糖・人参・トマトペースト・食塩・ソテーオニオン・味噌・醸造酢・たん白加水分解物・香辛料・オニオンパウダー・畜肉エキス・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぷん)・香料・酸味料(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	日本・中国
③ 和風明太子スパゲティ		
スパゲティ	小麦(イタリア製造)・食塩	イタリア
ソース	明太子(国内製造)・牛乳・油脂加工品(植物油脂、クリームチーズ、乳たん白)・醤油・ホウワイトルウ(小麦粉、菜種油)ナチュラルチーズ・全乳粉・香辛料・昆布エキス・ほたてエキス・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・セルロース・増粘剤(加工でんぷん)着色料(紅麹、アカビート、カロチノイド)・香料・ナイアシン・リン酸塩・酵素・発色剤(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)	日本・中国
パセリ		万能葱

C 施設名【スキーセンタースペースシア レストランオーロラ】

① 名物・会津ソースカツ丼 原材料		産地
A・D施設と同じ		
② チャーシューチャーハン 原材料		
A・D施設と同じ		
③ 海老トマトクリームスパゲティ 原材料		
スパゲティ	小麦(イタリア製造)・食塩	イタリア
ソース	トマト、玉葱、にんにく、植物油脂、脱脂粉乳、バター、加糖練乳、卵黄油、でん粉、無糖練乳、トマトピューレ、トマトペースト、クリーム(動物性)、砂糖、食塩、チキンエキスパウダー、チーズ、チーズ加工品、酵母エキスパウダー、えびエキス、加工澱粉、キサンタンガム、アミノ酸等、小麦、大豆	イタリア
エビ		パセリ ミャンマー

【各施設の共通品〔豚汁〕・〔米〕】

豚汁	大根・人参・豚肉・こんにゃく・じゃが芋・牛蒡・玉ねぎ・鰹節エキス・肉エキス・調味料(アミノ酸等)酸化防止剤(ビタミンC) (一部に小麦、大豆、豚肉を含む)	日本・中国・ベトナム ブラジル・ニュージーランド
味噌	大豆・米・食塩・酒精	日本
だし(の)素	食塩・砂糖類(グラニュー糖、ブドウ糖)・風味原料(鰹節粉末、そうだ鰹節粉末)・調味料(アミノ酸等)	日本
米	ひとめぼれ	日本

令和6年度 たかつえスキー場 アレルギー対応代替食 成分・産地表

アレルギー対応メニュー〔代替食〕は、下記のアレルゲンを含まない食材で調理をしています。
ただし、同じ調理場では、下記その他、様々なアレルゲンを扱った調理を行っております。

小麦、卵、ピーナッツ、牛乳、そば、いか、サバ、あわび、鮭、カニ、いくら、エビ、りんご、もも、
キウイフルーツ、バナナ、オレンジ、山芋、ゼラチン、大豆、まつたけ、くるみ、豚肉、鶏肉、牛肉

代替食のメニューは、活動日ごとに固定されています。一人でも多くの方に対応できるように食材の数を極力抑え、調理方法を工夫して美味しく召し上がっていただけるように研究を重ねております。
「付合せ」にかけるドレッシングは控えました。必要な方は各自でご準備ください。
また、下記のメニューでも対応できない方には、レトルトや冷凍等でご持参いただいた食材を温めるサービスは可能となります。

【1日目の代替食メニュー】

① サーモンソテーセット 原材料		
サーモンソテー	サーモン、レモン	
	オリーブオイル	
	塩、コショウ	
付け合せ	キャベツ、パプリカ	

【2日目の代替食メニュー】

② 自家製フライドチキンセット 原材料		
フライドチキン	チキン、コショウ	
	しょうが、ニンニク、塩、アミノ酸等、馬鈴薯でん粉	
付け合せ	キャベツ、パプリカ	

【3日目の代替食メニュー】

③ 自家製豚しょうが焼きセット 原材料		
豚しょうが焼き	豚肉(えごま豚)、しょうが	
	塩、コショウ、アミノ酸等	
付け合せ	キャベツ、パプリカ	

【共通代替汁】

わかめスープ	わかめ、食塩、アミノ酸等	
--------	--------------	--

令和6年度 さいたま市初日昼食カレー（成分・産地表）

	原材料	産地
ポークカレー	豚肉、野菜(じゃが芋、人参、玉葱)、小麦粉、牛脂、アミノ酸液、砂糖、カレー粉、食塩、ポークエキス、ニンニクペースト、濃縮りんご果汁、トマトケチャップ、香辛料、生姜ペースト、フルーツチャツネ、中農ソース、チキンブイヨンパウダー、増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	ポーランド・EU・中国 オーストラリア・北海道 茨城、千葉県
福神漬	大根、茄子、レンコン、生姜、紫蘇の葉、漬け原材料[食塩、醤油、醸造酢、大豆蛋白加水分解物]、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4、黄5、赤106) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)	中国
豚汁	大根、人参、豚肉、こんにゃく、じゃが芋、牛蒡、玉ねぎ、鰹節エキス、肉エキス、調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC)、大豆、米、食塩、酒精、砂糖類(グラニュー糖・ブドウ糖) 風味原料(鰹節粉末・そうだ鰹節粉末)、調味料(アミノ酸等) 一部に小麦・大豆・豚肉を含む	日本・中国・ベトナム ブラジル・ニュージーランド
ご飯	ひとめぼれ米	福島県南会津産

エネルギー 544.7 Kcal

たんぱく質 11.2g 脂質 14g 炭水化物 92.64g