



アルプス街道平湯～学生メニュー①～

2026 06



問い合わせの多いアレルギーに対応した学生団体専用メニュー

学生ランチA（塩鍋）

特定原材料7品目… そば 卵 落花生 小麦 エビ カニ 乳

特定原材料に準ずる食材… りんご 大豆 ゴマ 鯖 アーモンド ナッツ類

↓
使用していません



学生のアレルギーに考慮された内容です。
料理が変わることも少ないです。
皆さん同じ内容でご案内できます。

お品書き		内容	原材料
台物	塩鍋	塩スープ	鶏ガラ(食塩、デキストリン、 チキン エキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキスニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に 鶏肉 を含む))、米こうじ
		国産ポーク	豚肉
		その他鍋の具材	白菜、水菜、長ネギ、えのき、しめじ
小鉢	サラダ	パッチョドレッシング(トマト&ガーリック)	食用植物油脂(なたね油(国内製造)、オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢)、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥たまねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、パセリ/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物
		サラダ食材	レタス、スプラウト、水菜
	ポテト	フライドポテト	じゃが芋、食用油脂、衣(米粉)、食塩、ブドウ糖、胡椒
	ブロッコリー	ブロッコリー	ブロッコリー、食塩
汁物	春雨スープ	中華スープ	鶏ガラ(食塩、デキストリン、 チキン エキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に 鶏肉 を含む))
		スープ食材	ねぎ、わかめ、春雨
	白飯		
ご飯	ふりかけ		塩蔵青菜((広島菜、京菜、大根葉)(日本))、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)

※原材料の赤字は、「特定原材料に準ずるもの21品目」に該当するものです。
その他アレルギーがある場合はご連絡下さい。
可能な限り対応致します。



アルプス街道平湯～学生メニュー②～

2026 06



問い合わせの多いアレルギーに対応した学生団体専用メニュー

学生ランチB（鉄板）

特定原材料7品目… そば 卵 落花生 小麦 エビ カニ 乳
特定原材料に準ずる食材… りんご 大豆 ゴマ 鯖 アーモンド ナッツ類

↓
使用していません



学生のアレルギーに考慮された内容です。
料理が変わることも少ないです。
皆さん同じ内容でご案内できます。

※鉄板のつけダレには、大豆・小麦・リンゴ・胡麻が含まれています。
アレルギーの方は、別のつけダレをご用意します。

お品書き	内容	原材料
台物	鉄板	
	国産ポーク	豚肉
	ウインナー	豚肉、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
	その他鉄板の具材	ヤングコーン、玉ねぎ、ピーマン、かぼちゃ
小鉢	タレ	醤油、リンゴ、胡麻、味酢、酒、水あめ、ザラメ、氷砂糖、砂糖、生姜、にんにく、玉ねぎ
	パッチョドレッシング(トマト&ガーリック)	食用植物油脂(なたね油(国内製造)、オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢)、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥たまねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、パセリ/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物
	サラダ食材	レタス、スプラウト、水菜
	ポテト	フライドポテト
	ブロッコリー	ブロッコリー、食塩
汁物	デザート	オレンジゼリー
	春雨スープ	鶏ガラ(食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む))
	スープ食材	ねぎ、わかめ、春雨
ご飯	白飯	
	ふりかけ	塩蔵青菜((広島菜、京菜、大根葉)(日本))、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油脂、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)

※原材料の赤字は、「特定原材料に準ずるもの21品目」に該当するものです。
その他アレルギーがある場合はご連絡下さい。
可能な限り対応致します。