

**【1月1日～3日お正月メニュー】**  
**日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧**

※情報は主な使用食材であり、アレルギー情報ではございません。  
 アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
 また調味料、エッセンス類については掲載はございません。

朝食(機内朝食)	朝食(機内朝食)	朝食(伊丹線A101便/A114便/A201便)	朝食(伊丹線A100便/A101便)	朝食(伊丹線A100便/A101便/A104便)
<b>【お任せ】</b> <b>◆お参事席 / 豪華席 / 麗きんとん / 豪華</b> 伊達巻(卵、魚肉(たら)、でん粉、大豆油、菜種油)、 蒲焼(魚肉(スナグツク)、でん粉、小麦たん白)、 麗きんとん(鶏皮(煮素)、インゲン、葱、大豆(紫花豆)) <b>◆朝 コーンスローサラダ / 季節(旬)特産物献立</b> 朝 コーンスローサラダ(スイートコーン、キウイ、玉葱、とうもろこし、 マヨネーズ、人参、魚卵、植物油、濃縮(バナナ)果汁、 濃縮(レモン)果汁)、中華(旬)特産物とく(らげ、鶏糸卵黄油、 卵白調味、唐辛子、オスターソース、ガーリックパウダー、葱、胡瓜) <b>◆お参事席 / 豪華 / エリート / フォレスト</b> 蒲焼(卵、魚肉(たら)、小麦粉、菜種油、魚肉すり身、パン粉、 醤油、いり粉、小麦粉、菜種油、葱、粉太枝大豆たん白、XO醤、 かに風味調味料、オスターソース、大豆粉)、 <b>◆お参事席</b> エリート、フォレスト <b>◆お参事席 / 豪華 / 人参席 / 豪華</b> 紅白(鶏肉)、魚子(魚子)、人参(人参)、胡さや <b>◆紅白なます / いり粉 / オート増殖特産物 / 豪華席 / スモークチルメン</b> 紅白なます(大根、人参、葱、唐辛子、 いり粉調味液(醤油/松本味噌))、 オート増殖特産物(オース、白味噌、柚子)、 海苔物(海苔、豆豉)、レモン、スモークダク(合鴨肉、生姜)、 柚子味噌(味噌、小豆、コンスタート、水飴、植物油)、 穴子(穴子(鱈穴子、ごぼう、水飴)、濃縮(しら)水飴)、 昆布巻き(昆布、にんじん、干鰯、唐辛子、美濃味噌)、はじかみ(生姜) <b>【調味料(添付)献立】</b> ちりめん、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>◆お参事席</b> 卵、かに風味調味料(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子 <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子	<b>【お任せ】</b> <b>◆つゆ(お参事席)</b> つゆ(お参事席(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 トマトペースト、セサチン、ワイン、ピーチオイル、ホークブライソ、 粒状植物油(たら白)、濃縮(りんご)ピューレ)、 南豆と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、 発酵植物油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、調味液)、 エリートマ、 <b>◆お参事席(添付)献立</b> 卵、植物油、黒、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でん粉)、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 <b>【お参事席】</b> <b>◆オース(お参事席)</b> オース、甘酒、還元水飴、米麹、オリブオイル、南瓜、ひじき、 人参、大豆、油揚げ、こんにゃく、ほうれん草 <b>【調味料(添付)献立】</b> ちりめん、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【お参事席】</b> 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(オスターソース、南瓜、モックスビーコン)、 エリートマ <b>◆お参事席(添付)献立</b> サーマン高菜焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 <b>【お参事席(添付)献立】</b> 卵、植物油、黒、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でん粉)、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 <b>【お参事席】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【お参事席】</b> エリートマ、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【お参事席】</b> 卵、鶏肉(魚肉、卵白、塩ペスト、黒胡椒)、ほうれん草、 柚子(柚子(わかめ、お参)) <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> 白煎餅	<b>【お参事席】</b> エリートマ、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【お参事席】</b> 卵、鶏肉(魚肉、卵白、塩ペスト、黒胡椒)、ほうれん草、 柚子(柚子(わかめ、お参)) <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> 白煎餅

**【1月4日～10日】**  
 ※情報は主な使用食材であり、アレルギー情報ではございません。  
 アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
 また調味料、エッセンス類については掲載はございません。

朝食(機内朝食)	朝食(伊丹線A101便/A114便/A201便)	朝食(伊丹線A100便/A101便)	朝食(伊丹線A100便/A101便/A104便)	朝食(伊丹線A100便/A101便/A104便)
<b>【お参事席】</b> <b>◆イングリッシュフィッシュ / チョコレートフィッシュ / 伊達巻 / 卵の物 / 伊達巻 / ビーツの作り直し</b> イングリッシュフィッシュ(魚肉(たら)、小麦粉、菜種油、魚肉すり身、パン粉、 醤油、いり粉、小麦粉、菜種油、葱、粉太枝大豆たん白、XO醤、 かに風味調味料、オスターソース、大豆粉)、 伊達巻(卵、魚肉(たら)、小麦粉、菜種油、魚肉すり身、パン粉、 醤油、いり粉、小麦粉、菜種油、葱、粉太枝大豆たん白、XO醤、 かに風味調味料、オスターソース、大豆粉)、 ビーツの作り直し(牛肉、生姜、菜種油、トマト、トマトソース、にんにく、 ガーリックオイル)、チョコレートフィッシュ(小麦粉、植物油)、 おかゆ(小麦、醤油、卵、カスターソース、小麦グルテン) <b>【オスターソース】</b> レタス、ロメインレタス、紫キャベツ、ピーチ、フレッシュレモン汁 <b>【スープ / ガーニッシュ】 (TM/HL/HL/HL)</b> <b>◆オスターソース / オスターソース</b> じゃがいも、玉葱、セロリ、あじ、パター、還元水飴、ホワイトソース、 小麦粉(小麦、にんにく、植物油、パター調味液、牛乳、サメソウダ、 ペーレン <b>【ヨーグルト】 (TM/HL/HL/HL)</b> ◆オスターソース / オスターソース ギリッシュヨーグルト、おからシリアル <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【お参事席】</b> <b>◆つゆ(お参事席)</b> つゆ(お参事席(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 トマトペースト、セサチン、ワイン、ピーチオイル、ホークブライソ、 粒状植物油(たら白)、濃縮(りんご)ピューレ)、 南豆と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、 発酵植物油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、調味液)、 エリートマ、 <b>◆お参事席(添付)献立</b> 卵、植物油、黒、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でん粉)、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 <b>【お参事席】</b> <b>◆オース(お参事席)</b> オース、甘酒、還元水飴、米麹、オリブオイル、南瓜、ひじき、 人参、大豆、油揚げ、こんにゃく、ほうれん草 <b>【調味料(添付)献立】</b> ちりめん、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【お参事席】</b> 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(オスターソース、南瓜、モックスビーコン)、 エリートマ <b>◆お参事席(添付)献立</b> サーマン高菜焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 <b>【お参事席(添付)献立】</b> 卵、植物油、黒、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でん粉)、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 <b>【お参事席】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【お参事席】</b> エリートマ、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【お参事席】</b> 卵、鶏肉(魚肉、卵白、塩ペスト、黒胡椒)、ほうれん草、 柚子(柚子(わかめ、お参)) <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> 白煎餅	<b>【お参事席】</b> エリートマ、さびり豆、菜油、黒ごま、でん粉 <b>【お参事席】</b> 卵、鶏肉(魚肉、卵白、塩ペスト、黒胡椒)、ほうれん草、 柚子(柚子(わかめ、お参)) <b>【卵の物】</b> ◆白煎餅 白煎餅、柚子 <b>【フルーツ】</b> 白煎餅

【1月1日～3日お正月メニュー】  
日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧

当情報は主な使用食材であり、アレルギー情報ではございません。  
アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

基食(羽田発便)	基食(羽田着便)	基食(伊丹那覇那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL906便))
<b>【5升おせち】</b> ◆伊達巻き / 蒲鉾 / 栗きんとん / 花豆 伊達巻き(魚、卵(たら)、でん粉、大豆油、菜種油)、 蒲鉾(魚肉(スケソウダラ)、でん粉、小麦たん白)、 栗きんとん(栗甘露煮、インゲン、寒天)、花豆(紫花豆)	<b>【小鉢】</b> ◆煮しめ 焼き豆腐 薩摩揚げ 昆布巻 人参 きぬさや 焼き豆腐、薩摩揚げ(魚肉【イトヨリダイ / スケソウダラ / エソ】、でん粉、 植物性たん白、菜種油)、 昆布巻(昆布、にしん、干瓢、唐辛子)、人参、キヌサヤ	<b>【小鉢】</b> ◆煮しめ 焼き豆腐、薩摩揚げ、昆布巻、人参、きぬさや ◆水曜なます 水曜なます(鮭頭、砂糖、食塩)、胡瓜、大根、いくら醤油漬、土佐酢
◆蟹 コールスローサラダ / 中華くらげ胡麻和え 蟹 コールスローサラダ(ズワイガニ、キャベツ、玉葱、とうもろこし、 マヨネーズ、人参、卵黄、植物油、濃縮バйнаッブル果汁、 濃縮レモン果汁)、中華くらげ胡麻和え(くらげ、調合胡麻油、 煎り胡麻、唐辛子、オイスターソース、ガーリックパウダー、若布、胡瓜)	◆水曜なます 胡瓜 大根 いくら 水曜なます(鮭の軟骨、生姜、唐辛子)、胡瓜、 大根なます(大根、人参、昆布、唐辛子)、 いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴)、	<b>【メイン】</b> ◆鶏薩味増焼き 鶏薩味増焼き(鶏肉、ふきのとう味噌)、玉葱、ピーマン、椎茸、パプリカ、 焼き葱、白胡麻
◆海鮮焼売 / 苟飴 / ミノトマト / フリルレタス 海鮮焼売(玉葱、キャベツ、小麦粉、豚脂、食肉すり身、パン粉、 卵白、いか、でん粉、海老、菜種油、蟹、粉末状大豆たん白、XO醬、 かに風味蒲鉾、オイスターソース、大豆粉)、苟飴(麻筋)、 ミノトマト、フリルレタス	<b>【主菜】</b> ◆鶏薩味増焼き 玉葱 ピーマン 椎茸 パプリカ 焼き葱 白胡麻 鶏肉、鶏味増(鶏味増、白味噌、練り胡麻)、煎り胡麻、 玉葱、ピーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油	<b>【献御飯(赤飯・ごま塩)】</b> 赤飯、ごましお
◆鶏旨煮 / 里芋煮 / 人参煮 / 絹さや 鶏旨煮(鶏肉)、里芋煮(里芋)、人参煮(人参)、絹さや	<b>【献御飯(赤飯・ごま塩)】</b> もち米、さざげ豆、米油、黒ごま、でん粉	◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子
◆紅白なます・いくら / サーモン味噌袖庵焼き / 海老艶煮 / スモークダックルモン 紅白なます・いくら(大根、人参、昆布、唐辛子、 いくら醤油漬【鰹卵 / 粉末水飴】)、 サーモン味噌袖庵焼き(サーモン、白味噌、柚子)、 海老艶煮(海老、生姜)、レモン、スモークダック(合鴨肉、生姜)、 辛子蓮根(蓮根、小麦粉、辛子、コーンスターチ、水飴、植物油)、 穴子八幡巻(真穴子、こぼろ、水飴)、蒲焼のたれ(水飴)、 昆布巻き(昆布、にしん、干瓢、唐辛子、麦芽糖)、はじかみ(生姜)	<b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴	<b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴
<b>【献御飯(赤飯・ごま塩)】</b> もち米、さざげ豆、米油、黒ごま、でん粉	<b>【茶菓】</b> ◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子	<b>【献御飯(赤飯・ごま塩)】</b> 赤飯、ごましお
<b>【響の物】</b> ◆白菓漬け 白菜、柚子	<b>【茶菓】</b> ◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子	<b>【献御飯(赤飯・ごま塩)】</b> 赤飯、ごましお

【1月4日～10日】  
日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧

当情報は主な使用食材であり、アレルギー情報ではございません。  
アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

基食(羽田発便)	基食(羽田着便)	基食(伊丹那覇那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL906便))
<b>【アペタイザー】</b> ◆タコと若布のカクテル 山わさび イクラ 真蛸、若布、ホースラディッシュ、ラディッシュ、タイム、ベイリーブス、 にんにく、オリーブオイル、梅干し、いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴)	<b>【小鉢】</b> ◆煮しめ 焼き豆腐 薩摩揚げ 昆布巻 人参 きぬさや 焼き豆腐、薩摩揚げ(魚肉【イトヨリダイ / スケソウダラ / エソ】、でん粉、 植物性たん白、菜種油)、 昆布巻(昆布、にしん、干瓢、唐辛子)、人参、キヌサヤ	<b>【小鉢】</b> ◆煮しめ 焼き豆腐、薩摩揚げ、昆布巻、人参、きぬさや ◆水曜なます 水曜なます(鮭頭、砂糖、食塩)、胡瓜、大根、いくら醤油漬、土佐酢
◆コールスロー キャベツ、人参、マヨネーズ、レーズン、植物油、鶏肉、オリーブオイル、 ベイリーブス	◆水曜なます 胡瓜 大根 いくら 水曜なます(鮭の軟骨、生姜、唐辛子)、胡瓜、 大根なます(大根、人参、昆布、唐辛子)、 いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴)、	<b>【メイン】</b> ◆鶏薩味増焼き 鶏薩味増焼き(鶏肉、ふきのとう味噌)、玉葱、ピーマン、椎茸、パプリカ、 焼き葱、白胡麻
<b>【メイン】</b> ◆国産牛のハンバーグ パルサミソース ポテト 還元 赤ピーマン 国産ビーフハンバーグ(牛肉、オニオンソテー、卵、パン粉、牛乳、 トマトケチャップ)、食用大豆油、パルサミソース(パルサミコ、バター、 フンド「ヴォー」、チキンブイヨン)、じゃがいも、ベイリーブス、にんにく、 オリーブオイル、タイム、還元、バター、赤パプリカ、食用調理油	<b>【主菜】</b> ◆鶏薩味増焼き 玉葱 ピーマン 椎茸 パプリカ 焼き葱 白胡麻 鶏肉、鶏味増(鶏味増、白味噌、練り胡麻)、煎り胡麻、 玉葱、ピーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油	<b>【献御飯「ふっくらんこ」】</b> 白米
<b>【ブレパン(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	<b>【献御飯「ふっくらんこ」】</b> 白米、植物油脂	<b>【味噌汁】【ITM/HND線除く】</b> 焼きばら海苔、湯巻き麩
<b>【バター】</b>	<b>【味噌汁の具】 (ITM/HND線除く)</b> 焼きばら海苔、三つ葉	<b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバームプラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴
<b>【デザート】</b> ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴	<b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴	<b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバームプラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴

**【1月1日～10日】  
日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧**

当情報は主な使用食材であり、アレルギー情報ではございません。  
アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<p><b>【小鉢】</b> ◆星芋まんじゅう 蟹あん 葉の花 星芋まんじゅう(星芋、吉野葛、食用大豆油)、蟹餡(紅ずわい蟹棒肉)、生姜、菜の花</p> <p>◆「おうどん 薬」のきつねうどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、胡麻油、油揚げ、万能葱、ゼラチン</p> <p><b>【主菜】</b> ◆関西炊き マグロ たこ 牛すじ 人参 大根 長ねぎ 春菊 ばらまぐろ、長葱、真蛸、大根、人参、牛すじ、春菊、玉子焼き(卵、食用大豆油)、辛子(辛子、でん粉、コーン油)</p> <p><b>【飲物類「ふっくらんこ」】</b> 白米、植物油脂</p> <p><b>【味噌汁の具】 (ITM/HIJ継続)</b> 焼ばら海苔、三つ葉</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバーム ブラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、アーモンドパウダー、ブルーベリー、水飴、黒糖蜜、寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆かぶら炊いたん ほうれん草 柚子味噌 蕪、ほうれん草、柚子</p> <p>◆「おうどん 薬」の焼き茄子まぜうどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、胡麻油、茄子、生姜、花穂、ゼラチン</p> <p><b>【主菜】</b> ◆メンチカツ からし金平牛蒡 水菜のお浸し パブリカとカリフラワーのピクルス「お料理 宮本」特製奥山椒ソース メンチカツ(牛挽肉、豚挽肉、長葱、花椒、小麦粉、液卵、パン粉、食用大豆油)、からし金平牛蒡(牛蒡、和辛子、人参、胡麻油、煎り胡麻)、水菜のお浸し(水菜、食用大豆油)、パブリカとカリフラワーのピクルス(赤・黄パブリカ、白ワインベネガー、ペイリープス、カルダモン、コリアンダー、クローブス、ディルウイード、カリフラワー)、山椒</p> <p><b>【飲物類「ふっくらんこ」】</b> 白米、植物油脂</p> <p><b>【味噌汁の具】 (ITM/HIJ継続)</b> 焼ばら海苔、三つ葉</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆ひとくちマウントバーム ブラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、アーモンドパウダー、ブルーベリー、水飴、黒糖蜜、寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p>