

**【1月11日～20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、アレルギー情報にはご留意ください。  
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記載はございません。

朝食(朝食用)	昼食(昼食用)	夕食(伊丹線A102便/A114便/A101便)	朝食(伊丹線A100便/A101便/A104便)	夕食(伊丹線A100便/A101便/A104便)	朝食(伊丹線A102便/伊丹線A104便)
<p><b>【メインプレート】</b> ◆<b>エッグサラダのサンディッチ ソーセージ 照焼のグラタン ブロッコリー</b> ダリアソフ、ソフトスプレッドマスタード、玉子サラダ(卵、マヨネーズ)、 ポークソーセージ、食用調理油、マッシュルーム、パター、 照焼のグラタン(濃縮、食塩、バター、牛乳、クリーム、 ホワイトソースルウ、パルメザンチーズ)、ブロッコリー</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>ピーチソフトサラダ ハーブマフィン</b> ハーブマフィン(鶏肉、オリーブオイル、ペイパーズ、タイム)、 ピーチソフトサラダ(じゃがいも、食用植物油、卵、乳たん白、 チキンソテー、人参、玉葱、絹瓜、ピーツ)、フリルムスタス</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、ロメインレタス、百合根、ミニトマト、和風ドレッシング</p> <p><b>【スープ/ガニニッシュ】 (TM/HL/HL/HL)</b> ◆<b>ビスビスベント小魚</b> オマールエビスープベース、玉葱、セリ、にんにく、魚介スープベース、 牛乳、クリーム、ルウ、チキンブイヨン、バター、卵レゲ、 スベント小魚、イタリアンパセリ(イタリア)、オリーブオイル</p> <p><b>【ヨーグルト】 (TM/HL/HL)</b> ◆<b>ベリーヨーグルト みかんジャム</b> ベリーヨーグルト、みかんジャム</p> <p><b>【フルーツ】</b> いちご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>揚げ卵の照焼 鶏唐菜 焼鶏菜 寄せ地鍋</b> 濃菜、食用大豆油、鶏肉、ほうれん草、寄せ地鍋</p> <p>◆<b>干瓢の照焼卵焼き 人参 絹瓜 紅葱 ラレシ</b> 干瓢、人参、絹瓜、紅葱、練り醤油、煮干し醤油、ラヂキッシュ</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>太刀魚照焼卵 半熟玉子 炭焼大根 玉葱 スウィート 海老類 山椒</b> 太刀魚、照焼き粉(りんごピューレ)、粉山椒、玉葱、 半熟玉子(濃縮、植物油、還元水飴、油煎加工品、乾燥卵白、 醤油(寄せ地鍋、桜海老(ドライ)、スウィート)、食用大豆油、 海老類(寄せ地鍋、桜海老(ドライ))</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>イチゴの照焼卵焼き</b> 白米、植物油</p> <p><b>【揚げ汁の具】 (TM/HL/HL/HL)</b> 焼きほろ海苔、三つ葉</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>もちもちようち巻卵焼き</b> もちもち</p> <p><b>【フルーツ】</b> いちご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>揚げ卵の照焼</b> 濃菜、鶏唐菜、法蓮草</p> <p>◆<b>干瓢の照焼卵焼き</b> 干瓢の照焼卵焼き(人参、絹瓜、絹瓜)、ラヂキッシュ、紅葱</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>太刀魚照焼卵焼き</b> 太刀魚照焼卵焼き(山椒)、半熟玉子、海老と大根菜(海老類)、玉葱、 スウィート</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>イチゴの照焼卵焼き</b> 白米</p> <p><b>【揚げ汁】 (TM/HL/HL/HL)</b> 焼きほろ海苔、焼き海苔</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>もちもちようち巻卵焼き</b> もちもちようち巻卵焼き、醤油、醤油</p> <p><b>【フルーツ】</b> イチゴ、リンゴ</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>つゆ照焼卵焼き</b> ミニハンバーグ(国産鶏肉、玉ねぎ、パン粉)、照り焼きソース、 南瓜と豆のサラダ(南瓜、マヨネーズ、豆(むきえだまめ(大豆含む))、 白いんげん豆、赤いんげん豆)、ミニトマト</p> <p>◆<b>山椒の照焼卵焼き</b> 玉子焼き、海、紅豆菜と粒豆かけ(粒豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生薬)、白出汁</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>サーモン照焼卵焼き</b> サーモン照焼卵焼き(醤油、西京漬け戻)、南瓜、人参、ほうれん草、 ひじき類(干しひじき、大豆、油揚げ、人参)</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>イチゴの照焼卵焼き</b> 白米</p> <p><b>【揚げ汁の具】 (TM/HL/HL/HL)</b> わかめ、油揚げ</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>もちもちようち巻卵焼き</b> もちもちようち巻卵焼き</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>揚げ卵の照焼</b> 濃菜、ほうれん草お浸し、鶏肉菜、和風あん</p> <p>◆<b>干瓢の照焼卵焼き</b> 絹瓜、人参、干瓢、照焼卵、海苔、ラヂキッシュ、青葱</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>イチゴの照焼卵焼き</b> りんご</p> <p><b>【揚げ汁の具】</b> わかめ、海苔、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>もちもちようち巻卵焼き</b> もちもちようち巻卵焼き</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆<b>クロワッサンサラダ</b> クロワッサン(小麦粉、バター、牛乳、濃縮卵、砂糖、ショートニング、 パン酵母、食塩)、ポークソーセージ、プロセスチーズ、ケール 付け合わせ(じゃがいも、ブロッコリー、パター、食塩、香辛料)</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>イチゴの照焼卵焼き</b> りんご</p> <p><b>【揚げ汁の具】</b> わかめ、海苔、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p><b>【食の物】</b> ◆<b>もちもちようち巻卵焼き</b> もちもちようち巻卵焼き</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>

**【1月11日～20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**

※当表は主な使用食材であり、アレルギー情報にはご留意ください。  
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の記載はございません。

食品(原材料)	食品(原材料)	食品(原材料)
<p><b>【デザート】</b></p> <p>◆キッシュロレーズ チキンの塩麹照り 即席凍 小巻風のソース キッシュロレーズ(バゲット/マーガリン/卵/バター/) 粒状粉乳、バター、ベーコン、牛乳、クリーム、濃縮、サワークリーム、 オニオンソープ、オリーブオイル、グリゼルチーズ、パルメザンチーズ)、 オリーブの塩漬漬(塩漬、オリーブオイル、タイム、ペパーペースト、にんにく)、 小巻風のソース(小巻風、オリーブオイル)、パインナップ、バター、 ガラマサラ、ブロッコリー、ミニトマト、オリーブオイル、ペパーリーフ水菜</p> <p><b>【メイン】</b></p> <p>◆お魚と野菜のソテー サフランホワイトソース ガーリックポテト スナップピーズ 野菜、食用植物油、鶏皮、オリーブオイル、タイム、にんにく、 サフランホワイトソース(オリーブオイル、にんにく、塩、ローソ、 オリーブ、フェンネルパウダー、トマドソース、パセリ、タイム、 サフランパウダー、フェンネルオイル)、スナップピーズ、 ガーリックポテト(じゃがいも、バター、食用菜種油、ガーリックオイル、 食用オリーブ油)</p> <p><b>【ブランチ(ライス類)】</b></p> <p>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パセリ類</p> <p><b>【パニー】</b></p> <p><b>【デザート】</b></p> <p>◆ひとくちマウンバームブラウニー 加工油脂、植物油、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、 寒天モクシパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p>	<p><b>【お肉】</b></p> <p>◆鶏子の味噌揚げ 黒牛 いんげん 糸唐辛子 鶏子、食用大豆油、黒牛、いんげん、味噌類、糸唐辛子</p> <p>◆しもつかれ 鶏 大根 人参 椎茸 揚げ粉 青豆 鶏フレーク、寄せ地粉、大根、人参、椎茸、揚げ粉、青豆</p> <p><b>【お魚】</b></p> <p>◆牛肉湯浸し には 南瓜 牛蒡 智恵汁類 ミニトマト 山黄 牛サロイン(牛肉、牛脂肪、還元水飴、牛ホストリン、乳たん白、 植物性たん白)、エラ、羽二重漬、旨出汁類、南瓜、食用大豆油、 牛蒡煮(牛肉、還元水飴、植物油、水飴、にんにく)、ミニトマト、 山黄</p> <p><b>【魚物類(まっぐんこ)】</b></p> <p>白米、植物油</p> <p><b>【味噌汁の高】 (TM/HS)味噌汁</b></p> <p>味噌、醤油、三つ葉</p> <p><b>【お菓】</b></p> <p>◆ひとくちマウンバームブラウニー 加工油脂、植物油、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、 寒天モクシパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p>	<p><b>【お肉】</b></p> <p>◆鶏子の味噌揚げ 鶏子の味噌揚げ(鶏子、味噌類)、黒牛、いんげん、糸唐辛子</p> <p>◆しもつかれ 鶏、大根、人参、椎茸、揚げ粉、青豆</p> <p><b>【お魚】</b></p> <p>◆牛肉湯浸し 牛肉湯浸し(牛肉、湯浸、旨出汁類)、には、南瓜、牛蒡 ミニトマト、山黄</p> <p><b>【魚物類(まっぐんこ)】</b></p> <p>白米</p> <p><b>【味噌汁】 (TM/HS)味噌汁</b></p> <p>味噌、醤油、三つ葉</p> <p><b>【お菓】</b></p> <p>◆ひとくちマウンバームブラウニー 加工油脂、植物油、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、 寒天モクシパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p>

