

**【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)	朝食(朝食用A100便/A101便/A104便)	朝食(伊丹線A102便/伊丹線A104便)
<p>【メインプレート】 ◆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 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>【デザート】 ◆ピーチソフトサラダ ハーブマフィン 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>【サラダ】 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>【スープ/ガニニッシュ】 (TM/HL/HL/HL) ◆ビスビスベント小魚 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、チキンブイオン、バター、卵レタ、 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>【ヨーグルト】 (TM/HL/HL) ◆ベリーヨーグルト みかんジャム ベリーヨーグルト、みかんジャム</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆揚げ卵の照焼 鶏唐菜 焼鶏菜 寄せ地鍋 濃菜、食用大豆油、鶏肉、ほうれん草、寄せ地鍋</p> <p>◆干瓢の照焼卵焼き 人参 絹瓜 紅葱 ラレシ 干瓢、人参、絹瓜、紅葱、練り卵黄、煮干菜、ラディッシュ</p> <p>【食の物】 ◆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 太刀魚、照焼卵(ゆでたまご)、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、 醤油等)、大根、桜海老(干し)、スウィート、食用大豆油、 海老類(寄せ地鍋、桜海老(干し))</p> <p>【デザート】 ◆イチゴの照焼卵焼き 白米、植物油</p> <p>【揚げ汁の具】 (TM/HL/HL/HL) 焼きほろ海苔、三つ葉</p> <p>【食の物】 ◆ちっちゃな卵焼き ちっちゃな卵</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆揚げ卵の照焼 濃菜、鶏唐菜、法蓮草</p> <p>◆干瓢の照焼卵焼き 干瓢の照焼卵焼き(人参、絹瓜、卵黄)、ラディッシュ、紅葱</p> <p>【食の物】 ◆太刀魚照焼卵焼き 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>【デザート】 (TM/HL/HL/HL) ◆イチゴの照焼卵焼き 白米</p> <p>【揚げ汁】 (TM/HL/HL/HL) 焼きほろ海苔、焼き海苔</p> <p>【食の物】 ◆ちっちゃな卵焼き ちっちゃな卵、焼海苔、醤油</p> <p>【フルーツ】 イチゴ、リンゴ</p>	<p>【小鉢】 ◆つゆ照焼卵焼き 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>◆山出し卵の玉子焼き 玉子焼き、鶏、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>【食の物】 ◆サーモン照焼卵焼き サーモン照焼卵焼き(醤油、西京漬け戻し)、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>【デザート】 ◆イチゴの照焼卵焼き 白米</p> <p>【揚げ汁の具】 (TM/HL/HL/HL) わかめ、油揚げ</p> <p>【食の物】 ◆ちっちゃな卵焼き ちっちゃな卵、焼海苔、醤油</p> <p>【フルーツ】 イチゴ</p>	<p>【小鉢】 ◆揚げ卵の照焼 濃菜、ほうれん草お浸し、鶏肉菜、和風あん</p> <p>◆干瓢の照焼卵焼き 絹瓜、人参、干瓢、照焼卵、海苔、ラディッシュ、青葱</p> <p>【デザート】 ◆イチゴの照焼卵焼き プリン(乳等を主要原料とする食品、油脂加工品(植物油、 乳たん白)、卵加工品(濃縮、乳等を主要原料とする食品、その他)、 無糖練乳、ゼラチン、粉寒天調味料、砂糖、食塩、香料)、 イチゴ(果肉、粉寒天調味料、玉ねぎ、ゼラチン、濃縮卵白、果実源、 トランス脂肪酸)、にんにく、チキンエキス、セリ、にんにく、 香辛料)、粒ズワイがに、セルフィーユ</p> <p>【サラダ】 ◆照焼卵のサラダ オニオンジュレドレッシング 照焼卵(鶏肉、醤油、オリーブオイル、食塩、砂糖、果実調味料、 ホワイトベッター)、ライオリーブ、サニーレタス、ロメインレタス、 パプリカ、大根、オリーブオイル</p> <p>◆ちっちゃな卵焼き ちっちゃな卵、焼海苔</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【ヨーグルト】 ◆ベリーヨーグルト パナナクランノーラ プレーンヨーグルト、バナナ、はちみつ、グラノーラ(オート麦、 ライ麦粉、砂糖、小麦粉、乾燥果実(りんご、レーズン、りんご、 いちご)、ココナツ、牛乳からとり、植物油、食塩、コーンフラワー、 水溶性食物繊維、かぼちの種、アーモンドパウダー、食塩、 小麦ふすま、玄米粉、フライオリゲル菌(乳酸菌)</p> <p>【フルーツ】 不知火、キウイフルーツ</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>【デザート】</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(シバドルド)【小麦粉 / マーガリン / 卵 / バター / 粒砂糖】、バニラ、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、ファンゴパウダー、グリゼルチーズ、バルメザンチーズ)、 オモロの塩漬塩麹(醤油)、クリーム、タイム、ペパーペースト、にんにく、 小粒塩のソース(小粒塩、オリーブオイル)、パインナップ、バニラ、 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>【メイン】</p> <p>◆赤身と鶏肉のソテー 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 赤身、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、バター、 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、フォンダメル)、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>【ブランチ(ライス類)】</p> <p>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パセリ類</p> <p>【パニー】</p> <p>【デザート】</p> <p>◆ひとくも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>【小鉢】</p> <p>◆鶏子の味噌揚げ 昆布 いんげん 糸唐辛子 鶏子、食用大豆油、昆布、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>【土鍋】</p> <p>◆牛肉湯浸漬肉 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、羽二重漬菜、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>【食物類(ふっくらんこ)】</p> <p>白米、植物油類</p> <p>【味噌汁の高】 (TM/HS/MS/MSO)</p> <p>焼ばら鶏骨、三つ葉</p> <p>【本菜】</p> <p>◆ひとくもマウンバームブラウニー 加工油脂、植物油類、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>【小鉢】</p> <p>◆鶏子の味噌揚げ 鶏子の味噌揚げ(鶏子、味噌たれ)、昆布、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>【小鉢】</p> <p>◆牛肉湯浸漬肉 牛肉湯浸漬肉(牛肉、湯浸、旨出汁類)、には、南瓜、牛蒡 ミニトマト、山黄</p> <p>【食物類(ふっくらんこ)】</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁】 (TM/HS/MS/MSO)</p> <p>焼ばら鶏骨、湯葉類</p> <p>【本菜】</p> <p>◆ひとくもマウンバームブラウニー 加工油脂、植物油類、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>

**【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**

※情報は主な使用食材であり、フルメニュー情報にはございません。
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、エキス類については掲載はございません。

夕食(無酒精)	夕食(無酒精)
<p>【小鉢】 ◆かぶら餅いたん 餅うれん草 柚子味噌 餅、ほうれん草、柚子</p> <p>◆7おうどん 鷹の巻合せ柚子うどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、醤油油、卵、生薬、花巻、ゼラチン</p> <p>【主菜】 ◆メンチカツ かしら全平牛焼 水菜のお浸し パプリカとカリフラワーのビュッセル 『お料理 資本!特製奥山産ソース』 メンチカツ(牛挽肉、豚挽肉、巻肉、花巻、小麦粉、薄粉、パン粉、食用大豆油)、かしら全平牛焼(牛挽、餃子、人参、醤油油、卵(卵黄))、水菜のお浸し(水菜、食用大豆油)、パプリカとカリフラワーのビュッセル(赤身パプリカ、白ワインビネガー、ペイパーズ、カルダモン、コリアンダー、クローブス、チルワイード、カリフラワー)、山椒</p> <p>【魚料理】『あつらひんこ』 白米、植物油類</p> <p>【デザート】 【TM/HL編組O】 白ぼろもち、三つ葉</p> <p>【雑貨】 ◆ひとくもマウンテーム プラウニー 加工塩麹、植物油類、バター、精製加工塩麹、脱脂粉乳、卵白加工品、餅豆、小麦粉、乾燥酵母、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>【小鉢】 ◆餅いたけ豆腐 みぞれあん 餅類、食用大豆油、茗荷葉、煮おろし餅(大根おろし)、キスサヤ、木の芽</p> <p>◆7おうどん 鷹の巻合せ柚子うどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、醤油油、鶏挽肉、ゼラチン、スクランブルエッグ(卵、牛乳、植物油類、バター)、赤三つ葉</p> <p>【主菜】 ◆鷹の巻合せ豆腐 鷹巻 卵合せ 鶏挽肉◆ スナッフピース 鷹巻(生巻、食用大豆油、一徳鶏子、赤心卵)、卵合せ、鶏挽肉、卵黄、卵白、鶏を芯煮(鶏を、生姜)、スナッフピース</p> <p>【魚料理】『あつらひんこ』 白米、植物油類</p> <p>【デザート】 【TM/HL編組O】 餅ぼろもち、三つ葉</p> <p>【雑貨】 ◆ひとくもマウンテーム プラウニー 加工塩麹、植物油類、バター、精製加工塩麹、脱脂粉乳、卵白加工品、餅豆、小麦粉、乾燥酵母、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>