

**[2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、フレーバーや香料等はございません。  
アレルギー情報を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。

機内食(羽田発便)	機内食(羽田着)	機内食(伊丹発/JL102便/JL104便/JL201便)	機内食(新千歳発/JL100便/JL202便/JL304便)	機内食(新潟発/JL300便/JL302便/JL304便)	機内食(広島発/JL202便/鹿児島発/JL840便)
<b>【小鉢】</b>	<b>【インプレート】</b>	<b>【インプレート】</b>	<b>【インプレート】</b>	<b>【インプレート】</b>	<b>【インプレート】</b>
◆串揚げ巻き鶏 湯葉、食用大豆油、鶏肉、ほうれん草、寄せ地鶏	◆エッグサラダのサンドイッチ ソーセージ 鹿児島のタマネギ ブロッコリー ダブルソース、ソースフレッシュドミート、玉子サラダ(卵、マヨネーズ)、 選択グラタン(蓮根、ホウズキ、チーズ) ボーケイチーズ、ブロッコリー、マッシュルーム 選択のグラタン(蓮根、長葱、バター、牛乳、クリーム、 ホワイトソースル、ハルメザンチーズ)、ブロッコリー	◆エッグサラダのサンドイッチ 青いしん、エッグサラダ(ゆで卵、マヨネーズ) 選択グラタン(蓮根、ホウズキ、チーズ) ボーケイチナー、ブロッコリー、マッシュルーム	◆エッグサラダのサンドイッチ イングリッシュマインサンド(イングリッシュマイン、 半熟風たまご(液卵)、ビーフのトマト煮(牛肉、じゅがひしも、茄子、 ズッキニ、青いも、黄ピーマン、トマトピューレー)、マーガリン チョコレートディッシュ	◆エッグサラダのサンドイッチ エッグサラダのサンデイ(食パン)、マスター風味フット スフレード、玉子サラダ、チヨリーヌ、蓮根のグラタン(蓮根、 チーズソース、パルメザンチーズ)、マッシュルーム、ブロッコリー	◆コンビーフヒューリーズのサンデウッド ポテトグラタン 食パン(小麦粉、砂糖、ショートニング、ソルベ、食塩、脱脂粉乳) コンビーフ(ハイコンビーフ、小麦粉、油)、プロセスチーズ、 マスター風味ソース(マヨネーズ、ねりから) ホテグラタン(じゃがいも、牛乳、乳糖を主要原材とする食品、 生クリーム、オフクトル油、バセリ、チーズ、食塩、にんにく、香辛料)
<b>【惣菜】</b>	<b>【アベタイザー】</b>	<b>【アベタイザー】</b>	<b>【アベタイザー】</b>	<b>【アベタイザー】</b>	<b>【アベタイザー】</b>
◆大刀魚刺身 太刀魚、刺身さば(ひんべニピューレ)、粉山根、玉葱、 半熟玉子(浅漬)、植物油、選元水油、油脂加工品、乾燥卵白、 ゼラチン)、大根、桜海老(ドライ)、ズッキーニ、食用大豆油、 薄老鶏(寄せ地鶏、桜海老(ドライ))	◆ビーフポテトサラダ ハーフチキン(鶏肉、オリーブオイル、ペイリース、タイム)、 ビーフポテトサラダ(じゃがいも、食用植物油、卵、乳たん白、 ズッキーニ)、人參、玉葱、胡麻、ビーフ)、フルレタス	◆ビーフポテトサラダ ハーフチキン(鶏肉、タイム)、グリーンカール	◆セイフードのコシノミ巻 ソーセージ、人參、ブロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ	リーフレタス、ビーフポテトサラダ(レッドキャベツ、ビーフ、 じゃが芋、玉葱、人参)、蒸し鶏、ディル	リーフレタス、ビーフポテトサラダ(レッドキャベツ、ビーフ、 玉ねぎ、バジル、薄老、にんじん、オリーブ、セルフィーユ、 調味油(醤油、砂糖、味噌)、オリーブオイル、香味食用油 (植物油、にんにく)
<b>【お惣菜】</b>	<b>【サラダ】</b>	<b>【サラダ】</b>	<b>【サラダ】</b>	<b>【サラダ】</b>	<b>【サラダ】</b>
◆和風酢漬け「とくぱん」 白米、絹物油蔴	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	ビニール	ビニール	リーフレタス、ミニトマト、百合根、和風醤油ドレッシング	ビニール
<b>【味噌汁】 [ITM/HJU=HND味噌汁]</b> 焼きばら海苔、三つ葉	<b>【スープ】 [ITM/HJU=HND味噌汁]</b> ◆ビスク オマールエビスープベース、玉葱、セロリ、にんにく、魚介スープベース、 牛乳、クリーム、ルー、チキンブイヨン、バター、カレーパウ、 スベール小糸糸、イタリアンパセリ(ドライ)、オリーブオイル	<b>【スープ】 [ITM/HJU=HND味噌汁]</b> ◆ビスク ビスクスープ(ビックリース、牛乳、生クリーム、バター)、 スベール小糸	<b>【スープ】</b> ◆カラムチャウダー カラムチャウダー、牛乳、ベーコン	<b>【スープ】</b> ◆カラムチャウダー カラムチャウダー、牛乳、セロリ、玉葱を主要原料とする ご当地野菜ベース(玉ねぎ、人参、セロリ)、乳等を主要原料とする 食品、アメリカンソース、(はちみつ、牛乳) / スベール小糸	<b>【スープ】</b> ◆カラムチャウダー レッドキャベツ、ぶなしビーフ(ぶなしめし、油、食塩)、ケール、 国味油(醤油、砂糖、味噌)、マヨネーズ、ヨーグルト
<b>【味噌汁】 [ITM/HJU=HND味噌汁]</b> らっきょ	<b>【ヨーグルト】 [ITM/HJU=HND味噌汁]</b> ◆ギリシャヨーグルト みかんジャム ギリシャヨーグルト、みかんジャム	<b>【ヨーグルト】</b> ギリシャヨーグルト、みかんジャム	<b>【フルーツ】</b> オレンジ	<b>【フルーツ】</b> オレンジ	<b>【フルーツ】</b> りんご
<b>【フルーツ】</b>	<b>【フルーツ】</b>	<b>【フルーツ】</b> キウイ、オレンジ	<b>【フルーツ】</b>	<b>【フルーツ】</b>	<b>【フルーツ】</b> いちご、らっしむ
デコポン	デコポン				

**[2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、フレーバー・フレイバー等はございません。  
アレルギー情報を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(羽田発着)	基食(羽田着陸)	基食(伊丹発那覇便(JL2087便)、沖縄便(JL206便))
<b>【小鉢】</b> ◆電子の地図揚げ 茄子、食用大豆油、里芋、いんげん、味噌漬、糸唐辛子	<b>【アベイダー】</b> ◆キッシュロース チキンの低温調理 キッシュロース(ハイカル「小麦粉／マークン／卵／バター／卵挽き乳)、バター、ペーパン、牛乳、クリーム、洋酒、サワークリーム、オニオングリーン、ナツメグ／ワタケ、グリュールチーズ、ハルミンチーズ／チキンの低温調理(鶏肉、オリーブオイル)、タイム、ペリーブス、にんにく、小松菜のソース(小松菜、オリーブオイル)、パインapple、バター、ガラムマサラ、ブロッコリー、ミニトマト、テロイリーフ、ベビーリーフ水菜	<b>【アベイダー】</b> ◆キッシュロース チキンの低温調理 キッシュロース(ハイカル「小麦粉／マークン／卵／バター／卵挽き乳)、バター、ペーパン、牛乳、クリーム、洋酒、サワークリーム、オニオングリーン、ナツメグ／ワタケ、グリュールチーズ、ハルミンチーズ／チキンの低温調理(鶏肉、オリーブオイル)、バインブルガムマサラソテー、チドロイトリーフ、水菜、ブロッコリー、ミニトマト
<b>【主食】</b> ◆牛丼蓋飯丼丸 牛モーグイ(牛肉、牛脂粒、達元水飴、テキストリシン、乳たん白、植物性たん白)、二ラ、羽二重葉菜、旨出汁、南豆、食用大豆油、牛骨旨煮(牛蒡、達元水飴、植物油、水飴、にんにく)、ミニドマト、山葵	<b>【メイン】</b> ◆赤魚と椎茸のソテー サフランマドソース 赤魚、食用昆布油、海老、オリーブオイル、タイム、にんにく、サラダートドリース(オリーブオイル、にんにく、玉葱、リーフ、白ワイン、フンドボウソウ)、ドマト、トマトジュース、バセリ、タイム、サフラン／ワタケ、ファンオーマール、スナップビーンズ、ガーリック風味(じゅめいも、バター、食用昆布油、ガーリックオイル、食用オリーブ油)	<b>【メイン】</b> ◆赤魚と椎茸のソテー サフランマドソース 赤魚と海老のソテー(赤魚、海老、ガーリックオイル)、サフランマドソース(ココドボウソウ、玉葱、ワイン、フォンドオマール、にんにく、ダイストマト、タイム、サフラン／ワタケ)ガーリックボネ、スナップビーンズ
<b>【副食】</b> ◆鮭御膳「ふくわりんご」 白米、植物油	<b>【パン】</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	<b>【パン】</b> 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
<b>【味噌汁】(ITM/HK=HND膳添)</b> 味はら海苔、三つ葉	<b>【バター】</b>	<b>【バター】</b>
<b>【主食】</b> ◆丸くスター ミルクマドレーズ 添全卵、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	<b>【デザート】</b> ◆丸くスター ミルクマドレーズ 添全卵、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	<b>【茶道】</b> ◆丸くスター ミルクマドレーズ 添全卵、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁

【2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、フレーバーや香料等はございません。  
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。

タ食(羽田発)		タ食(羽田着)	
<b>【パン】</b>	<b>【パン】</b>	<b>【パン】</b>	<b>【パン】</b>
◆トマトとグリル野菜のカブレーゼ / リュウジューのポムガレット パン、チーズのサンド	◆カリフラワーとロコモコのアンチョビマリネ / チーズオムレツ カリフラワーとロコモコのアンチョビマリネ(カリフラワー、 ブロッコリー、オリーブオイル)、にんにく、アンチョビフレーク、 チーズ、ズッキニ、オリーブオイル、にんにく、アンチョビフレーク、 ブルーミントン、チーズオムレツ(卵、クリーム、バター、ホワイトソース、 じゅがいも、グリーンピーマン、赤・黄ハーブ、オリーブオイル、 グリエールシュレッド)	◆トマト ◆トマトのコンソメ ガーリックレモンソース、パテーライス 高良姜、オリーブオイル、ケイジャンソース(ニンニク、レモンゼスト、 ガーリック)モモソース(バター)、にんにく、キンブ(ヨシ、 レモンソース、クリーム)、バターライス(白米、バター、チキンブイヨン、 ローリエ)、バセリ、ライムガーリック	◆トマト ◆トマトのコンソメ ガーリックレモンソース、パテーライス 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
<b>【チーズ】</b>	<b>【チーズ】</b>	<b>【チーズ】</b>	<b>【チーズ】</b>
◆チーズのクリム デニクセルシアンビニオソース スピナチ チップスソース、デニクセルシアンビニオソース(マンゴールーム、 マスカルボーネ、バター)、にんにく、パイロ(クリーム)、 ほうれん草、バター	◆チーズ ◆チーズのコンソメ ガーリックレモンソース、パテーライス 高良姜、オリーブオイル、ケイジャンソース(ニンニク、レモンゼスト、 ガーリック)モモソース(バター)、にんにく、キンブ(ヨシ、 レモンソース、クリーム)、バターライス(白米、バター、チキンブイヨン、 ローリエ)、バセリ、ライムガーリック	◆チーズ ◆チーズのクリム マロンクリーム風味 ムース・オ・ショコラ(ショコラート、卵、クリーム、牛乳)、 マロンクリーム(栗甘露煮、マスカルボーネ、クリーム、ホワイトラム)	◆チーズ ◆チーズのクリム マロンクリーム風味 ムース・オ・ショコラ(ショコラート、卵、クリーム、牛乳)、 マロンクリーム(栗甘露煮、マスカルボーネ、クリーム、ホワイトラム)