

【3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。

<div>新食（羽田発便）</div> <div>【メインプレート】 ◆抹茶のフレンチトースト カリフラワーのグラタン バケット、卵、牛乳、クリーム、抹茶、 カリフラワー、玉葱、バター、牛乳、クリーム、 ホワイトソースルー、パルメザンチーズ、 パセリ、トマト、オリーブオイル、ベーコン</div> <div>【アベタイザー】 ◆ロワイヤル フュメドボワッソン、貝柱顆粒だし、パセリ、卵、 ズワイガニのほぐし身、イタヤ貝、イタリアンパセリ</div> <div>【サラダ】 レタス、紫キャベツ、ベビーリーフ水菜、レッドアジアンマスタート、 デトロイトリーフ、ベビーリーフロケット、フレンチドレッシング</div> <div>【スープ】(ITM/HJ⇒HND機除く) ◆オニオンスープ (クルトン) ソテーオニオン、鶏ガラ、牛肉、牛骨、玉葱、人参、セロリ、 ビーフブイヨン、小麦粉、ビーフコンソメ、小麦粉、植物油、 チーズパウダー、ホエイパウダー、イースト</div> <div>【ヨーグルト】(ITM/HJ⇒HND機のみ) ◆柚子マーマレード ギリシャヨーグルト、柚子マーマレード（ゆず果皮、 柚子果汁、 水飴）</div> <div>【フルーツ】 いちご</div>	<div>新食（羽田着便）</div> <div>【小鉢】 ◆がめ煮 鶏肉、生姜、人参、椎茸、筍、陽元</div> <div>◆焼鯛のかけあえ あさり、生姜、大根、胡瓜、辛子酢味噌、胡麻（白）、糸唐辛子</div> <div>【食の物】 ◆鰯海苔鰯掛け 鰯、海苔節、烏賊焼売（いか、魚肉すり身、小麦粉、でん粉、玉葱、 植物油、 豚脂、 卵、 コラーゲン）、半熟玉子（液卵、 植物油、 油脂加工品、乾燥卵白、ゼラチン）、シュガーピーズ、赤パブリカ</div> <div>【佐御飯】 ◆佐御飯「ふっくりんこ」 白米、 植物油</div> <div>【味噌汁】(ITM/HJ⇒HND機除く) 豆腐 三つ葉</div> <div>【香の物】 ◆高菜油炒め 高菜、 植物油、 胡麻、 水飴、 唐辛子ペースト</div> <div>【フルーツ】 いちご</div>	<div>新食（伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便）</div> <div>【小鉢】 ◆がめ煮 鶏肉、筍、椎茸、人参、いんげん</div> <div>◆焼鯛のかけあえ 浅利、大根、胡瓜、糸唐辛子、胡麻酢味噌（白味噌、米酢、砂糖、 練り胡麻）</div> <div>【食の物】 ◆鰯海苔鰯掛け 鰯海苔節掛け（鰯、海苔節（かつお昆布だし、味酢、薄口醤油、 焼海苔）、烏賊焼売（魚肉すり身、いか）、半熟玉子（鶏卵加工品（液卵、 植物油、還元水飴、油脂加工品、乳等を主要原料とする食品、 卵白加工品、動物油脂、食塩、ゼラチン）、シュガーピーズ、赤パブリカ</div> <div>【佐御飯】 ◆佐御飯「ふっくりんこ」 白米</div> <div>【味噌汁】(ITM⇒HND機除く) 焼きばら海苔、渦巻き麩</div> <div>【香の物】 ◆高菜油炒め 高菜、醤油、植物油、胡麻、食塩、 味酢、水飴、アミノ酸液、 唐辛子ペースト、ホークエキス、香辛料、風味調味料、魚介エキス、 砂糖</div> <div>【フルーツ】 パイナップル、キウイフルーツ</div>	<div>新食（新千歳発JL500便/JL502便）</div> <div>【小鉢】 ◆茹金平と玉子焼き 茹金平、玉子焼き、かまぼこ、一味唐辛子</div> <div>【小鉢】 ◆抹茶のポテト・アラクレーム 海老、フロッコリー、赤パブリカ、黄パブリカ、マッシュポテト、 抹茶クリームソース（天空の抹茶、ホワイトソース、豆乳）</div> <div>【食の物】 ◆黒むつ抹茶塩龍焼き 黒むつ、塩麴、天空の抹茶、柚子、静岡おでん（牛すじ、大根、 人参、黒はんぺん、うずら卵、おくら、とろろ昆布、鰾節）、 からし</div> <div>【佐御飯】 ◆佐御飯「ふっくりんこ」 白米</div> <div>【味噌汁】(ITM/HJ⇒HND機除く) 油揚げ、刻みネギ</div> <div>【香の物】 ◆わさび黒煮</div> <div>【フルーツ】 りんご</div>	<div>新食（福岡発JL300便/JL302便/JL304便）</div> <div>【小鉢】 ◆がめ煮 鶏、鶏肉、人参、椎茸、いんげん、和風あん</div> <div>◆焼鯛のかけあえ 大根、胡瓜、胡麻酢味噌（練り胡麻、マヨネーズ風ドレッシング、 米酢、白味噌、練りからし）、あさり、糸唐辛子</div> <div>【食の物】 ◆鰯海苔鰯掛け 鰯塩焼き、海苔節（出汁、海苔）、いかしゅうまい（イトヨリ、 いか、玉葱）、半熟卵風鶏卵加工品、赤パブリカ、 スナッPEndウ</div> <div>【佐御飯】 ◆佐御飯「ふっくりんこ」 白米</div> <div>【味噌汁】 わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥ねぎ</div> <div>【香の物】 ◆高菜油炒め 高菜油炒め（高菜、胡麻）</div> <div>【フルーツ】 りんご</div>	<div>新食（広島発JL262便/鹿児島発JL040便）</div> <div>【メインプレート】 ◆大豆ミートのバンケーキサンド ポテトグラタン 植物性タンパク加工品（玉ねぎ、植物油、粒状大豆たん白、 粉末状大豆たん白、小麦たんぱく、醤油、マッシュルームエキス、 食塩、昆布パウダー、油脂加工品、ブラックペッパー）、 バンケーキ（小麦粉、全卵、糖粉（砂糖、麦芽糖）、植物油、 でん粉、食塩、全粉乳、卵白粉）、プロセスチーズ、ケール、 チャツネ（マンゴー、玉ねぎ、砂糖、トマト・ビュールージュ、 バナナピューレ、りんごピューレ、レーズン、オリーブオイル、 レモン果汁、香辛料、にんにく、食塩、しょうがペースト）、 ポチトグラタン（ばれいしょ加工品（ばれいしょ、食塩）、牛乳、 乳等を主要原料とする食品、生クリーム、ホワイトルウ、パセリ、 チーズ、乾燥マッシュポテト、食塩、おろしにんにく、香辛料）</div> <div>【アベタイザー】 ◆エビとフロッコリーのタルタル フロッコリー（フロッコリー、食塩、ホワイトペッパー）、エビ、 タルタルソース（半固体状ドレッシング、ゆで卵、植物油、 ピクルス、乾燥玉ねぎ、醸造酢、レモン果汁、食塩、香辛料）、 粒入りからし（からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料）、 オリーブ油</div> <div>【サラダ】 ◆スモークサーモンサラダ オニオンパウダードレッシング スモークサーモントラウト（サーモントラウト、食塩、砂糖）、パブリカ、 サニーレタス、ロメインレタス、水菜、ブラックオリーブ、 調味料（パン粉、食塩、オニオンパウダー、蛋白加水分解物、 砂糖、ロースト醤油調味料、ホワイトペッパー、食用油脂、香味油）、 オリーブ油</div> <div>【ヨーグルト】 ◆アサイー&グラノーラ ヨーグルト（生乳、乳製品）、アサイー（アサイー、ガラナシロップ）、 グラノーラ（オーツ麦、ライ麦粉、砂糖、小麦粉、乾燥果実 （パパイア、レーズン、りんご、いちご）、ココナッツ、デキストリン、 植物油、米粉、コーンフラワー、水溶性食物繊維、かぼちゃの種、 アーモンドパウダー、食塩、小麦ふすま、玄米粉、 フラクトオリゴ糖シロップ、乳糖）</div> <div>【フルーツ】 いちご、キウイフルーツ</div>
---	--	--	---	--	--

【3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、アレルゲン情報ではございません。
 アレルゲン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。

<p>【食（羽田郵便）】</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆桜海老のムース 小海老</p> <p>桜海老、貝柱顆粒だし、タイム、牛乳、ゼラチン、海老</p> <p>◆ポーグリエット コンソメジュレ コルニッション</p> <p>豚肉、オリーブオイル、にんにく、白ワイン、マヨネーズ、タイム、ビーフコンソメ、ゼラチン）、ラディッシュ、フリルレタス、胡瓜、玉葱、マスタード</p> <p>【メイン】</p> <p>◆蟹ソースと海老マリネ クリームソース マッシュポテト</p> <p>カラスカレイ、用調理油、海老、コートブイヨン、白ワイン、ノイリーブラッドライ、エシャロット、クリーム、ホワイトソース、フュメドポワッソン、ペイリーブス、バター、レモンジュース、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、牛乳、クリーム、バター、パセリ、人参、シュガービース</p> <p>【パン】</p> <p>◆プチパン</p> <p>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母</p> <p>◆桜バター</p> <p>バター、クリーム、水飴、桜の花塩漬、桜の葉塩漬、梅幹、桜キユール</p> <p>【デザート】</p> <p>◆麹糖 濃い抹茶</p> <p>こし餡（小豆、水飴）、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</p>	<p>【食（羽田郵便）】</p> <p>【小鉢】</p> <p>◆玉置煮</p> <p>卵、玉葱、人参、万能葱</p> <p>◆なます</p> <p>ズワイガニのほぐし身、大根、蓮根、人参、芋つる、赤パプリカ、胡麻、胡瓜、土佐酢</p> <p>【主菜】</p> <p>◆みつせ鶏 みつせ鶏団子</p> <p>鶏肉、酢菜、鶏肉、鶏皮、鶏脂、でん粉、コーンフラワー、鶏ガラスープ、玉葱、食用卵殻末、チキンブイヨン、生姜、パセリ、アスバラガス、木綿豆腐、水菜、ミニトマト</p> <p>【後御飯】</p> <p>◆後御飯「梅ひじき御飯」</p> <p>白米、梅ひじき、植物油</p> <p>【味噌汁】(ITM/HJJ=HND値除く)</p> <p>豆腐 三つ葉</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆麹糖 濃い抹茶</p> <p>こし餡（小豆、水飴）、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</p>	<p>【食（伊丹鳥取郵便 JL2087便）、沖崎館(JL906便)】</p> <p>【小鉢】</p> <p>◆玉置煮</p> <p>玉葱、卵、人参、青葱、だし</p> <p>◆なます</p> <p>なます（大根、人参、昆布、砂糖、食塩、酢造り）、蟹、蓮根、胡瓜</p> <p>【主菜】</p> <p>◆みつせ鶏 みつせ鶏団子</p> <p>鶏肉、鶏団子（鶏肉、鶏皮、鶏脂、加果糖ブドウ糖液糖、つなぎ（澱粉、コーンフラワー、鶏がらスープ、玉葱、醤油、食塩、食用卵殻末、発酵調味料、香辛料、酵母エキス、デキストリン）、白出汁餡（チキンブイヨン、薄口醤油、味噌）、パセリ、豆腐、水菜、グリーンアスパラガス、ミニトマト</p> <p>【後御飯】</p> <p>◆後御飯「梅ひじき御飯」</p> <p>白飯、梅ひじき（塩蔵梅、味付けひじき、醤油、胡麻、味付赤しそ、味噌、食塩）</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND値除く)</p> <p>焼きばら海苔、湯巻き麴</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆麹糖 濃い抹茶</p> <p>こし餡（小豆、水飴）、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</p>
--	---	---

【3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）
<div>【小鉢】</div> <div>◆ほうれん草の胡麻和え</div> <div>ほうれん草、胡麻（白）</div> <div>◆白滝たらこ</div> <div>白滝、真鲷子、万能葱</div> <div>【主菜】</div> <div>◆いわしの梅煮 獅子唐辛子 牛しぐれ煮</div> <div>いわし、梅干し、水飴、梅酢、馬鈴薯でん粉、しし唐、食用大豆油、牛肉、牛蒡、玉葱、金時人参</div> <div>【献物飯】</div> <div>◆献物飯 滋賀県産 若井農園 「びかまる」</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ⇒HND継続○)</div> <div>豆腐 三つ葉</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆梅福 濃い抹茶</div> <div>こし餡(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>	<div>【小鉢】</div> <div>◆しめじとピーマンの焼き煮し</div> <div>グリーンピーマン、しめじ、刻み柚子</div> <div>◆人参梅酢和え</div> <div>人参、レモンジュース、しそ梅酢、オリーブオイル</div> <div>【主菜】</div> <div>◆鶏竜田揚げ三杯酢 グリーンアスパラ たまごどうふ</div> <div>鶏肉、生塩麹、米粉、液卵、食用大豆油、長葱、生姜、アスパラガス、玉子豆腐、木の芽</div> <div>【献物飯】</div> <div>◆献物飯 滋賀県産 若井農園 「びかまる」</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ⇒HND継続○)</div> <div>豆腐 三つ葉</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆梅福 濃い抹茶</div> <div>こし餡(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>