

【3月21日～31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ありません。  
 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。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便)	朝食(新千歳発JL500便/JL502便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	朝食(広島発JL252便/鹿児島発JL640便)
<b>【メインプレート】</b>					
◆ライ麦のホヤントサンド チーズ ベーコン マッシュポテト サワークラウト 香り野菜のロースト	<b>【小鉢】</b> ◆山東煮 わらび、細竹、えのき茸、木耳、蒸し鶏、白滷、人参、油揚げ	<b>【小鉢】</b> ◆山東煮 芋づる、細竹、木耳、わらび、蒸し鶏、白滷、人参、油揚げ	<b>【小鉢】</b> ◆荀金平と玉子焼き 荀金平、玉子焼き、かまぼこ、一味唐辛子	<b>【小鉢】</b> ◆荀金平と玉子焼き 白滷、蕨のお浸し(蕨、木耳、人参、油揚げ、生姜)、蒸し鶏	<b>【メインプレート】</b> ◆大夏ミートのパンケーキサンド ポテトグラタン
ライ麦フレード、粒マスター、ソフトフレードマスター、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、牛乳、クリーム、バター、チエダーチーズ、ベーコン、キャベツ、ズッキーニ、赤・黄ハリカ、茄子、オリーブオイル、タイム)、ブロッコリー	◆紅ずいきの酢漬け 紅ずいき、若布、胡瓜、胡麻(白)、土佐酢	◆紅ずいきの酢漬け ずいき、胡麻、若布、胡瓜、胡麻	◆抹茶のポテト・アラクーム 海老、ブロッコリー、赤ハーブリカ、黄ハーブリカ、マッシュポテト、抹茶クリーミースープ(天空の抹茶、ホワイトソース、豆乳)	◆紅ずいきの酢漬け わかめ、ずいき、胡瓜、胡麻	植物性タシバ加工品(玉ねぎ、植物油脂、粒状大豆たん白、粉状大豆たん白、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)、パンケーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油脂、でん粉、食塩、全粉乳、卵白粉)、プロセステーズ、ケール、チャツネ(マンゴー、玉ねぎ、砂糖、トマトピューレづけ、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、こんにく、食塩、しうがベース)、ポテトグラタン(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、バセリ、チーズ、乾燥マッシュポテト、食塩、おりしにんにく、香辛料)
<b>【ベタイナー】</b>					
◆ウツマヨネーズ 鶴 木の芽マヨネーズ	<b>【台の物】</b> ◆メバルえのきのせ メバル、寄せ地鶏、えのき茸、菜の花、食用大豆油、カリフラワー、液卵、植物油脂、でん粉、アスパラガス、人参	<b>【台の物】</b> ◆メバルえのきのせ メバルえのきのせ(メバル、えのき茸、銀鮭)、玉子焼き、菜の花炒め、カリフラワー、グリーンアスパラガス、人参	<b>【台の物】</b> ◆黒むつ抹茶塩鮭焼 黒むつ、塩鮭、天空の抹茶、柚子、	<b>【台の物】</b> ◆黒むつ抹茶塩鮭焼 アスパラガス、人参	<b>【ベタイナー】</b> ◆メバルえのきのせ
卵、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、牛乳、バター、筍、オリーブオイル、木の芽、芽味噌、マヨネーズ、クリーム、抹茶	<b>【伝御飯】</b> ◆伝御飯「ふっくりんこ」 白米、植物油脂	<b>【伝御飯】</b> ◆伝御飯「ふっくりんこ」 白米	<b>◆静岡おでん 辛子</b> 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、鰹節、からし	<b>【伝御飯】</b> ◆伝御飯「ふっくりんこ」 白米	メバルえのきのせ(メバル、えのき茸、銀鮭)、玉子焼き、カリフラワー、液卵、植物油脂、でん粉、アスパラガス、人参
<b>【サラダ】</b>					
レタス、ケール、ラディッシュ、フレンチドレッシング	<b>【味噌汁】(ITM/HJL=HND離陸)</b> 豆腐 三つ葉	<b>【味噌汁】(ITM=HND離陸)</b> 焼きばら海苔、渦巻き麺	<b>【味噌汁】(ITM/HJL=HND離陸)</b> 油揚げ、刻みネギ	<b>【味噌汁】</b> わかめ、巻麺、乾燥豆腐、乾燥ねぎ	<b>【アベタイナー】</b> ◆エビとブロッコリーのタルタル
<b>【スープ】(ITM/HJL=HND離陸)</b>					プロッコリー(プロッコリー、食塩、ホワイトベッパー)、エビ、タルタルソース(半固体状ドレッシング、ゆで卵、植物油脂)、ピクルス、乾燥玉ねぎ、醤造酢、砂糖、レモン果汁、食塩、香辛料)、粒入りからし(からし、醤造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、オリーブ油
◆牛蒡のスープ	<b>【春の物】</b> ◆赤蕪漬け あつみかぶ	<b>【春の物】</b> ◆赤蕪漬け 赤蕪、漬け原材料(糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、柿酢)	<b>【春の物】</b> ◆赤蕪漬け 油揚げ、刻みネギ	<b>【春の物】</b> ◆赤蕪漬け 赤蕪漬け	<b>【サラダ】</b> ◆スモーカーサーモンサラダ オニオンハウダードレッシング
牛蒡、玉葱、じゃがいも、バター、チキンブイヨン、クリーム、スペルト小麦、チキンブイヨン、オリーブオイル、バター、こんにく、パルメザンチーズ、レッドチリバウダー、蒸し鶏	<b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【フルーツ】</b> バナナップル、キウイフルーツ	<b>【フルーツ】</b> りんご	<b>【フルーツ】</b> りんご	スモーカーサーモントラウト(サーモントラウト、食塩、砂糖)、バブリカ、セリーレタス、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、オニオンハウダー、蛋白加水分解物、砂糖、ロースト醤油調味料、ホワイトベッパー、食用油脂、香味油)、オリーブ油
<b>【ヨーグルト】(ITM/HJL=HND離陸のみ)</b>					<b>【ヨーグルト】</b>
◆柚子ママーレード					◆アサイー＆グラノーラ
ギリシャヨーグルト、柚子ママーレード(ゆず果皮、柚子果汁、水飴)					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(パパイヤ、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、アーモンドハウダー、食塩、小麦ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、乳糖)
<b>【フルーツ】</b>					<b>【フルーツ】</b>
いちご					いちご、キウイフルーツ

**【3月21日～31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。

機内食(羽田発便)	機内食(羽田着便)	機食(伊丹発那覇便(JL2087便)、沖縄便(JL906便))
<b>【アペタイizer】</b>	<b>【小鉢】</b>	<b>【小鉢】</b>
◆チキンのエスカベッシュ 鶏肉、小麦粉、食用大豆油、オリーブオイル、(んにく)、玉葱、リーキ、人参、トマト、赤パプリカ、白ワイン、白ワインビネガー	◆豚 蕎麦の漬物漬け 赤キャベツ 黄ミニトマト 豚肉、食用大豆油、酒粕、仙台味噌、紫キャベツ、黄ミニトマト	◆豚 蕎麦の漬物漬け 赤キャベツ 黄ミニトマト 豚肉、酒粕調味液(酒粕、味噌、薄口醤油、砂糖)、赤キャベツ、黄ミニトマト
◆オマールフラン カニとリングのソース 牛乳、クリーム、卵、フォンドオマール、ズワイガニのほぐし身、りんご	◆チキンチキンごぼう 根豆 胡麻 糸唐辛子 鶏唐揚げ(鶏肉、生姜、でん粉、パン粉、加工油脂、大豆油、全卵粉、米粉、大豆粉、脱脂粉乳)、牛蒡唐揚げ(牛蒡、魚肉、卵白、食用油脂、でん粉)、食用大豆油、胡麻(白)、枝豆、糸唐辛子	◆チキンチキンごぼう 根豆 胡麻 糸唐辛子 鶏肉(胡麻)、胡麻唐揚げ(ごぼう唐揚げ(ごぼう)、大豆油、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料)、調味液(料理酒、味醂、薄口醤油、砂糖)、枝豆、胡麻、糸唐辛子
<b>【メイン】</b>	<b>【主菜】</b>	<b>【主菜】</b>
◆桜島黄油豚 肉ロースの煮込み クリームマスタードソース 豚肉、食用調理油、バター、果実酒、チキンブイヨン、ベイリーブス、ローズマリー、エシャロット、バター、白ワイン、チキンブイヨン、ホワイトソース、クリーム、フォンドヴォー、粒マスタード、さつま芋、エリンギ、エシャロット、万能葱、ほれん草、(んにく)、バター、食用調理油、チェリートマト	◆てっちらり 真ふぐ ふぐ皮つみれ もち麩 共地館 マロニー 白菜 崑島 人參 煙き葱 春菊 胡麻ボン酢 もみじ卸し 万能葱 真ふぐ、ふぐ皮つみれ(エノ、太刀魚、トラフグ皮、でん粉、植物油脂、玉葱、魚露)、共地館(チキンパウダー、水飴、チキンオイル)、マロニー(じゅがいもでん粉、コーンスターク)、春菊、もち麩(小麦粉、小麦たん白、もち粉)、白菜、椎茸、人參、長葱、胡麻ボン酢館(ボン酢しょうゆ、胡麻)、万能葱、赤卸しもみじ(大根、唐辛子)	◆てっちらり 真ふぐ ふぐ皮つみれ もち麩 共地館 マロニー 白菜 崑島 人參 煙き葱 春菊 胡麻ボン酢 もみじ卸し 万能葱 ふぐ、ふぐ皮つみれ(魚肉、卵白、植物油(なたね)、澱粉(タピオカ)、ふぐ皮湯引き、植物油脂加工品、食塩)、もち麩、共地館(鶏白湯、醤油、味醂)、マロニー、白菜、椎茸、人參、春菊、葱、胡麻ボン酢(ゆず入りボン酢、かつお昆布だし、練り胡麻、砂糖、醤油、葱)
<b>【パン】</b>	<b>【伝御飯】</b>	<b>【伝御飯】</b>
◆パン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	◆伝御飯「梅ひじき御飯」 白米、梅ひじき、植物油脂	◆伝御飯「梅ひじき御飯」 白飯、梅ひじき(塩蔵梅、味付けひじき、醤油、胡麻、味付赤しそ、味醂、食塩)
◆桜バター バター、クリーム、水飴、桜の花塩漬、桜の葉塩漬、梅酢、桜リキュール		
<b>【デザート】</b>	<b>【味噌汁】(ITM/HJL-HND離陸)</b>	<b>【味噌汁】(ITM-HND離陸)</b>
◆和風 濃い抹茶 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、コーンスターク	豆腐 三つ葉	焼きばら海苔、油巻き鮭
	<b>【茶菓】</b>	<b>【茶菓】</b>
	◆和風 濃い抹茶 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、コーンスターク	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、コーンスターク

**【3月21日～31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。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<b>【小鉢】</b>	<b>【小鉢】</b>
◆じめじとピーマンの焼き漬し グリーンピーマン、しめじ、刻み柚子	◆牛蒡の胡麻和え 牛蒡、胡麻(黒)、唐辛子
◆人参梅酢和え 人参、レモンジュース、しそ梅酢、オリーブオイル	◆菜花の辛子和え 菜の花、練辛子
<b>【主菜】</b>	<b>【主菜】</b>
◆鶏竜田揚げ三杯酢 グリーンアスパラ たまごどうふ 鶏肉、生垣屋、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	◆豚の煮おろし 草鶴 焼きねぎ 人参 小松菜と揚げのお浸し 豚肉、米粉、液卵、食用大豆油、大根、粉山椒、 小麦粉、グルテン、小麦たん白、長葱、人参 小松菜、京あげ、大豆、植物油、
<b>【後御飯】</b>	<b>【後御飯】</b>
◆後御飯 滋賀県産 若井農園「びかもる」 白米、植物油脂	◆後御飯 滋賀県産 若井農園「びかもる」 白米、植物油脂
<b>【味噌汁】(ITM/HIJ-HND館附)</b>	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ-HND館附)</b>
豆腐 三つ葉	豆腐 三つ葉
<b>【茶菓】</b>	<b>【茶菓】</b>
◆和宿 濃い抹茶 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	◆和宿 濃い抹茶 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