

**【9月1日～10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。

新食(朝田俊徳)	新食(朝田俊徳)	新食(伊丹晃 JL102便/JL104便)	新食(新千歳機JL500便/JL502便)	新食(福岡機JL300便/JL302便/JL304便)
<p>【メインプレート】 ◆アボカドバケットサンド</p> <p>バケット、ソフトスプレッドマスタード、アボカド、レモンジュース、アボカドフィリング(マヨネーズ、アボカド、玉葱、小麦粉、マーガリン、こんにゃく加工品、レモン果汁、ガーリックペースト、香辛料)、海老、デュカスライス(ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、コリアンダー、クミン、白胡麻、植物油脂)、ベーコン、ブロッコリー、トマト、オリーブオイル</p> <p>【アペタイザー】 ◆季節野菜のコンソメ煮</p> <p>ソーセージ、茄子、玉葱、ブロッコリー、人参、ローレル、ビーコンソメ、香辛料</p> <p>【サラダ】</p> <p>レタス、ケール、ラディッシュ、胡瓜、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】(ITM=HND継続) ◆パンプキンスープ</p> <p>南瓜、玉葱、人参、牛乳、クリーム、バター、香辛料、クルトン(シーザー味)、ドライパセリ</p> <p>【ヨーグルト】(ITM=HND継続のみ) ◆ギリシャヨーグルト 栗菓のコンポート</p> <p>ギリシャヨーグルト、洋梨のシロップ漬</p> <p>【フルーツ】</p> <p>シャインマスカット</p>	<p>【小鉢】 ◆紅ずいきの土佐酢</p> <p>紅ずいき甘酢漬、蓮根酢漬、胡瓜、昆布、白胡麻、スイートコーン、土佐酢</p> <p>◆薩摩芋煮</p> <p>薩摩芋、鶏肉、人参、椎茸、万能葱</p> <p>【台の物】 ◆太刀魚の蓮根館のせ</p> <p>太刀魚、漬込み汁、生姜、寄せ地館、蓮根、若布、椎茸、小松菜、人参、玉子焼き(液卵、植物油脂、でん粉)</p> <p>【炊御飯】 ◆ふっくりんこ</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND継続)</p> <p>豆腐、みつば</p> <p>【香の物】 ◆粟唐辛子</p> <p>粟唐辛子、青唐辛子、水飴、還元水飴、かつお節粉末</p> <p>【フルーツ】</p> <p>シャインマスカット</p>	<p>【小鉢】 ◆紅ずいきの土佐酢</p> <p>ずいき甘酢漬、胡瓜、スイートコーン、蓮根甘酢漬、土佐酢、胡麻</p> <p>◆薩摩芋煮</p> <p>鶏肉、薩摩芋、椎茸、人参、青葱、だし</p> <p>【台の物】 ◆太刀魚の蓮根館のせ</p> <p>太刀魚の蓮根館のせ(太刀魚、調味液(醤油、味噌、料理酒)、蓮根館(かつお昆布だし、蓮根裏ごし、醤油、味噌)、玉子焼き(鶏卵、食用植物油脂、かつお昆布だし、醸造酢、だし、醤油、食塩、味噌、調味エキス)、小松菜、人参、椎茸、わかめ、だし</p> <p>【炊御飯】 ◆ふっくりんこ</p> <p>白米</p> <p>【香の物】 ◆粟唐辛子</p> <p>粟唐辛子、醤油、砂糖、蛋白加水分解物、サラダ油、ジャコ、唐辛子、発酵調味料、醸造酢、香辛料</p> <p>【フルーツ】</p> <p>パイナップル、キウイフルーツ</p>	<p>【小鉢】 ◆紅ずいきの土佐酢漬</p> <p>ずいきの甘酢漬(ずいき、醸造酢、砂糖、ぶどう糖、果液糖)、胡瓜、白ごま、蓮根、コーン</p> <p>◆薩摩芋煮</p> <p>薩摩芋、鶏肉、人参、椎茸、青葱</p> <p>【台の物】 ◆太刀魚の蓮根館のせ</p> <p>太刀魚、おろし蓮根、刻み柚子、わかめ、厚焼き玉子、小松菜、人参、椎茸</p> <p>【炊御飯】 ◆ふっくりんこ</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁】</p> <p>わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p>【香の物】 ◆粟唐辛子</p> <p>粟唐辛子、じゃこ、唐辛子</p> <p>【フルーツ】</p> <p>パイナップル</p>	

**【9月1日～10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。

昼食(朝田巻便)	昼食(朝田巻便)	昼食(沖縄便JL800便)
<p>【アペタイザー】 ◆ローストビーフ サラダ仕立て ローストビーフ、ロメインレタス、紅芯大根、胡瓜、ラディッシュ、 ペビーリーフ水菜、オレンジミニトマト、フライドガーリック、葱ソース、花山椒</p> <p>【メイン】 ◆海老と赤魚 山椒チリソース 海老、赤魚、マリネベース(卵、チキンコンソメ、胡麻油、重曹)、片栗粉、 食用調理油、山椒チリソース(花山椒、カイエンペッパー、食用調理油、 紅油豆板醤、生抽王、老抽王、味の素、チキンパウダー)、 木耳、黄バブリカ、ズッキーニ、食用調理油、胡麻油、 炒飯(白米、液卵、焼豚、葱、油脂加工品、植物油脂、中国醤油、ラード)</p> <p>【デザート】 ◆糖マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト</p>	<p>【小鉢】 ◆磯ざく 鰯、若布、胡瓜、昆布、生姜、土佐酢、レモン、焼鳥のたれ ◆そばの実なめこ そばの実なめこ(なめこ、そばの実、水飴、豆板醤、鷹節)、しらす干し、 海老、京華だいこん(大根)、胡瓜、茄子、茗荷、生姜、紫蘇、梅酢)、万能葱</p> <p>【食の物】 ◆豚肉の柚子風味 豚肉、柚子果汁、塩うまだれ餡、青梗菜、ミニトマト、ブロッコリー、 玉子そぼろ(液卵、植物油脂、ゼラチン)</p> <p>【飲み物】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【デザート】 ◆味噌汁(TTM-HND健康く) 豆腐、みつば</p> <p>【デザート】 ◆糖マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト</p>	<p>【小鉢】 ◆磯ざく 鰯(調味液(料理酒、醤油、味噌))、胡瓜、若布、針生姜、土佐酢、レモン ◆そばの実なめこ そばの実なめこ(そばの実、なめこ、たくあん漬(塩押し大根、しその実、漬け原材料(米ぬか、 食塩、醤油、醸造酢、梅酢、リンゴ酢、唐辛子))、しらす(吸い地(かつお昆布だし、醤油、料理酒、 塩))、海老、青葱</p> <p>【食の物】 ◆豚肉柚子風味 豚肉柚子風味(豚肉、吸い地(かつお昆布だし、醤油、料理酒、塩)、柚子風味塩うまだれ餡(かつお昆布だし、塩たれ(水飴、醤油、食塩、植物油脂、にんにく、香辛料)、柚子果汁)、青梗菜、 ミニトマト、ブロッコリー、玉子そぼろ(液卵、砂糖、澱粉、植物油脂、昆布だし、澱粉発酵調味料、 食塩、醤油)</p> <p>【飲み物】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【デザート】 ◆糖マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト</p>

**【9月1日～10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(朝田発便)	夕食(朝田着便)
<p>【小鉢】 ◆きのこのサラダ NOBU特製柚子ドレッシング マッシュルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用調理油、 柚子ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、万能葱 ◆魚介のセヴィーチェ 海老、いか、蛸、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、 ゆず果汁、にんにく、生姜、イエローホットペッパーペースト</p> <p>【主薬】 ◆鶏菓の旨味でマリネしたチキンのグリル 鶏肉、野菜床、レモン、薩摩芋、ズッキーニ、赤パプリカ、食用調理油、 粒マスタード、蜂蜜、グレープシードオイル</p> <p>【献御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND継続) 豆腐、みつば</p> <p>【茶菓】 ◆焼マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト</p>	<p>【小鉢】 ◆きのこのサラダ NOBU特製柚子ドレッシング マッシュルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用調理油、 柚子ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、万能葱 ◆トマトのうま味サラダ 松久ドレッシング フルーツトマト、松久ドレッシング(玉葱、グレープシードオイル、胡麻油、 マスタード)、削り節、太白おぼろ昆布、マイクロミックスリーフ</p> <p>【主薬】 ◆サーモンのグリル ベルー風スパイスソースと サーモン、片栗粉、食用調理油、 ベルー風スパイスソース(バンカホットペッパーペースト、にんにく、 オレガノホール、クミンシードパウダー、グレープシードオイル)、 イエローアンティークーチソース(イエローホットペッパーペースト、 レモンジュース、ゆず果汁、グレープシードオイル)、薩摩芋、ズッキーニ、 赤パプリカ、食用調理油、粒マスタード、蜂蜜、グレープシードオイル</p> <p>【献御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND継続) 豆腐、みつば</p> <p>【茶菓】 ◆焼マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト</p>