

食物アレルギー対応メニュー

3泊目夕食

料理名		原材料
吸物	まいたけのすまし汁	まいたけ・三つ葉・椎茸 & 昆布だし・米醤油・塩・みりん
蓋物	なすとしめじの揚げ浸し	なす・しめじ・菜種油・大根おろし・椎茸 & 昆布だし・米醤油・みりん・生姜・砂糖・塩
蒸し物	鯛のキャベツロール 人参あんかけ ※高校生のみ	鯛・キャベツ・みりん・クレイジーソルト・人参ペースト・椎茸 & 昆布だし・片栗粉
鍋物	海鮮ひとり鍋	鯛・干し椎茸・白菜・水菜・えのき・人参・昆布だし・米醤油・みりん・豆ちくわ(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖・酵母エキス・植物油・加工でん粉・キシロース)
サラダ	グリーンサラダ	キャベツ・ブロッコリー・サニーレタス・コーン・トマト・きゅうり・和風ドレッシング・フレンチドレッシング
揚げ物	野菜のかき揚げ	さつま芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・米粉天ぷら粉・菜種油・塩・抹茶塩
酢の物	春雨の酢の物	さつま揚げ(魚肉・馬鈴薯でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖)・春雨・人参・きゅうり・酢・米醤油・塩
洋皿	カポナータ	なす・パプリカ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・ケチャップ・にんにく・ローリエ・塩・オリーブオイル・無添加ブイヨン
ご飯	白御飯	国産米
デザート	和梨ゼリー	梨果汁・ブドウ糖・果糖・寒天・食物繊維・ゲル化剤(増粘多糖類)

調味料

※上記メニューに使用していないものも記載しております。

調味料名	原材料
本みりん	もち米(タイ産・中国産・日本国産)・米こうじ(タイ産米・中国産米・日本国産米)・糖類・醸造アルコール
キャノーラ油(菜種油)	食用菜種油・シリコーン
酢	アルコール・果糖ブドウ糖液糖・食塩・酒かす
月桂冠	米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール
クレイジーソルト	岩塩・ペッパー・オニオン・ガーリック・タイム・セロリー・オレガノ
米醤油	米・食塩
ケチャップ	トマト・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料
オリーブオイル	食用オリーブ油
米味噌	米・食塩
精製塩	天日塩(メキシコ)・炭酸マグネシウム
黒砂糖	加工黒糖
無添加ブイヨン	食塩・デキストリン・酵母エキス・砂糖・玉ねぎ・香辛料
天ぷら粉	米粉(米(国産))・とうもろこし粉・食塩・膨張剤・増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
和風ドレッシング	酵母エキス・野菜発酵調味料(白菜)・糖類(ビート)・食塩・野菜(ごぼう・玉ねぎ・人参・セロリ)・昆布エキス・梅酢・醸造酢(コーン)・乳酸ナトリウム・増粘剤(キサンタンガム)
フレンチドレッシング	砂糖・醸造酢・デキストリン・食塩・酵母エキス・レモン果汁・増粘剤(キサンタンガム)・オニオンパウダー・ホワイトペッパー