

食物アレルギー対応メニュー

3泊目朝食

料理名		原材料
小鉢	金時豆甘煮	金時豆・黒砂糖・塩
ふりかけ	ふりかけ	青菜(広島菜・京菜・大根葉)・煎り米・砂糖・うるちひえ・でん粉・とうもろこしフレーク・トマトフレーク(でん粉・デキストリン・トマトペースト・食物繊維・砂糖・その他)・キヌア・乾燥マッシュポテト・食塩・モロヘイヤ粉末・還元水飴・酵母エキス・かぼちゃ粉末・昆布エキス・鰹削り節粉末・加工でん粉・カロチン色素・ベニコウジ色素・酸化防止剤(V.C,V.E)
鍋物	あったか雑煮鍋	さつま揚げ(魚肉・馬鈴薯でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖)・もち・ねぎ・白菜・干し椎茸・米醤油・みりん・椎茸&昆布だし
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
焼物	鯛の味噌焼き	鯛・米味噌・みりん・月桂冠・黒砂糖・はじかみ・さつま芋の蜜煮(黒砂糖・さつま芋)
汁物	根菜の味噌汁	ごぼう・大根・人参・ねぎ・椎茸&昆布だし・米味噌
ご飯	白御飯	国産米

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