

食物アレルギー対応メニュー

1 泊目 朝食

料理名		原材料
小鉢	切り干し大根の旨煮	切り干し大根・人参・干し椎茸・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・砂糖
鍋物	魚うどん ※魚うどん麺は、仕入れの状況により、白米うどん麺に変更になる場合がございます。	魚うどん麺：【魚肉(スケソウダラ・エソ・ハモ)・でん粉・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)】 とろろ昆布(昆布(国産)・米黒酢)・白菜・葱・人参・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・塩 ※白米うどん麺に変更の場合 白米うどん麺：【米粉(国産)、馬鈴薯でんぷん、食酢/増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸エステル)】
飲物	野菜ジュース(紫)	野菜(人参・キャベツ・なす・アスパラガス・セロリ・白菜・大根・ケール・レタス・クレソン・ほうれん草・パセリ・ビート・かぼちゃ)・果実(ぶどう・レモン・ブルーベリー・ラズベリー)・香料
焼物	鯛の照り焼き	鯛・生姜・大葉・大根おろし・米醤油・月桂冠・本みりん・砂糖
ふりかけ	野菜と雑穀のかむふりかけ	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)
御飯	白御飯	鹿児島県産白米
デザート	スイートポテト	さつまいも・砂糖・植物油脂・還元麦芽糖・食物繊維・乳酸カルシウム・食塩・クエン酸鉄ナトリウム

調味料

調味料名	原材料
月桂冠	米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール
米醤油	米・食塩
椎茸&昆布出汁	椎茸・昆布
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