

# 食物アレルギー対応メニュー

## 2泊目 朝食

料理名		原材料
スープ	さつまいもスープ	さつまいも・玉葱・パセリ・無添加ブイヨン・米醤油・塩
洋皿	白身魚のムニエル	白身魚・レモン・トマト・ブロッコリー・ベビーリーフ(※発芽後30日ほどで収穫した野菜やハーブの若い葉っぱをミックスしたもの)・米粉(うるち米(国産))・クレイジーソルト・キャノーラ油(菜種油)・フレンチドレッシング
パン	米粉パン	米粉(国産)・ビート上白糖・イースト・食塩・菜種油・増粘剤(加工でん粉)
	いちごジャム	砂糖・いちご・酸味料・ゲル化剤(ペクチン)
	ブルーベリージャム	砂糖・ブルーベリー・酸味料・ゲル化剤(ペクチン)・クエン酸ナトリウム
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
デザート	国産レモンゼリー	ブドウ糖・水飴・レモン果汁・砂糖・果糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)

## 調味料

調味料名	原材料
キャノーラ油(菜種油)	食用菜種油・シリコーン
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
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
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