

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&昆布出汁・米醤油・本みりん・塩
蓋物	なすとしめじの揚げ浸し	なす・しめじ・大根おろし・生姜・キャノーラ油(菜種油)・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・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・人参・無添加ブイヨン・米醤油・本みりん・クレイジーソルト・椎茸&昆布出汁・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・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)・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん
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・キュウリ・フレンチドレッシング
揚げ物	野菜のかき揚げ	さつまいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・お米の天ぷら粉・キャノーラ油(菜種油)・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・キュウリ・椎茸&昆布出汁・酢・米醤油・砂糖・塩
洋皿	カポナータ	なす・パプリカ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・にんにく・ローリエ・トマトケチャップ・キャノーラ油(菜種油)・無添加ブイヨン・米醤油・砂糖
ご飯	白御飯	鹿児島県産白米
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

調味料名	原材料
お米の天ぷら粉	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)
片栗粉	馬鈴薯(北海道産)
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
酢	アルコール・果糖ブドウ糖液糖・食塩・酒かす
椎茸&昆布出汁	椎茸・昆布
トマトケチャップ	トマト・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料
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
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
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