

# 食物アレルギー対応メニュー

## 2泊目 夕食

料理名		原材料
吸物	旬野菜の味噌汁	小松菜・ほうれん草・水菜・椎茸&昆布出汁・大豆を使わないお味噌調味料・米醤油・本みりん
小皿	里っこ揚げ	里芋・キャノーラ油(菜種油)・米醤油・本みりん・片栗粉・米粉(うるち米(国産))・椎茸&昆布出汁・黒砂糖・塩
蓋物	かぼちやのいとこ煮	かぼちや・小豆・砂糖・塩・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん
鍋物	鯛つみれとハリハリ野菜の寄せ鍋	鯛・生姜・白菜・葱・水菜・人参・椎茸&昆布出汁・片栗粉・米醤油・本みりん・砂糖・塩
サラダ	フレンチポテトサラダ (※高校生のみ)	じゃがいも・レーズン・ミックスベジタブル(コーン・グリーンピース・人参)・サニーレタス・クレイジーソルト・無添加ブイヨン・米醤油・椎茸&昆布出汁・本みりん・塩
洋皿	鯛の青しそ天ぷら 梅ソース	鯛・青しそ・梅肉・米粉(うるち米(国産))・お米の天ぷら粉・キャノーラ油(菜種油)・キャベツ・レッドキャベツ・フレンチドレッシング・砂糖
酢の物	青菜のおひたし	青菜(ほうれん草・小松菜・水菜など)・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
シチュー	さつまいものホワイトシチュー	さつまいも・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・S&Bシチューフレーク(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・酵母エキス・白菜エキスパウダー・オニオンパウダー・ガーリック・増粘剤(加工でん粉)・乳化剤・香料・酸味料)・椎茸&昆布出汁・キャノーラ油(菜種油)
御飯	白御飯	鹿児島県産白米
デザート	ぶどうゼリー	ぶどう果汁・水飴・果糖・グラニュー糖・食物繊維・洋酒・食塩・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
黒砂糖	加工黒糖
米醤油	米・食塩
大豆を使わないお味噌調味料	米こうじ(国内製造)・玄米・食塩
椎茸&昆布出汁	椎茸・昆布
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
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
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