

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	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・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)・餅・葱・白菜・干し椎茸・米醤油・本みりん・椎茸&昆布だし・砂糖・塩
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
焼物	鯛の味噌焼き	鯛・はじかみ・さつま芋の蜜煮(黒砂糖・さつま芋)・米醤油・大豆を使わないお味噌調味料・本みりん・月桂冠・砂糖
汁物	根菜の味噌汁	ごぼう・大根・人参・葱・椎茸&昆布だし・大豆を使わないお味噌調味料
御飯	白御飯	鹿児島県産白米

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
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
黒砂糖	加工黒糖
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
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