

allergy-free food



生徒様の安全
保護者様の安心。
安心からはじまる
楽しい思い出づくり。



修学旅行 / 教育旅行

食物アレルギー 対応メニュー のご案内

国際観光ホテル整備法登録旅館

温泉ホテル

中原別荘

(客室禁煙・耐震改修済)



特定原材料等27品目除去 食物アレルギー対応メニューの開発にあたって

ごあいさつ

謹啓 平素はひとかたならぬご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。
さて、この度食物アレルギーに対するご要望の増加に伴い、
当館では食物アレルギーを起こしやすいとされる
特定原材料等27品目不使用のアレルギー対応メニューを開発いたしました。
食材はもちろん、調味料も厳選し、美味しさや盛り付け・彩りも
一般メニューと比べて遜色のない献立・調理を配慮しております。
ご本人様のみならず、生徒様を送り出す保護者様、引率する先生様にも
安心していただけるお食事をご準備できるよう努めてまいります。
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

謹白

平成29年 3月吉日

温泉ホテル
中原別荘(客室禁煙・耐震改修済)
代表取締役社長 中原明男



監修のことば

【監修】 鹿児島女子短期大学 生活科学科
食物栄養学専攻 講師・管理栄養士 千葉しのぶ

食物アレルギーをもつ子どもさんや親御さんにとって、修学旅行・
教育旅行中の食事はたいへん心配なものです。ここ中原別荘様で、
食物アレルギー対応の安心で安全な会席料理が誕生しました。
素材はもとより、調味料、調理法に徹底的にこだわり、アレルギー27
品目を除去しました。だしは昆布、椎茸、無添加ブイヨンを使用し、
長年の割烹技術を駆使し、うま味たっぷり、彩り鮮やかなお食事が、
和・洋食と楽しめます。どうぞご安心してご利用ください。



千葉しのぶ チバシノブ

講師以外にもNPO法人霧島食育研究会理事長として、「食を大切に
する文化をこの霧島で作る」を目的に、大人や子供へ「学ぶ・創る・耕
す・つながる」食育活動の新たな展開を行っている。

食物アレルギー対応メニューの開発について

【メニュー開発】 フード・プロデュース Table of Smile
代表・1級フードコーディネーター・栄養士 杉水流直子

今回、限られた食材で対応メニューを考えるにあたり、心がけたこ
とは、美味しさはもちろんですが、食欲がわく彩りと調理法の多様
性でした。なるべく鹿児島産の食材を取り入れ、揚げ物・酢の物・
煮物・汁物・デザートなど、一般メニューを食べる子ども達と見
た目やボリュームが遜色ないよう、ご提案させていただきました。
子ども達に安心して鹿児島の旅を楽しんでいただき、心に残る
思い出を作ってもらえるよう願っています。



杉水流 直子 スギツル ナオコ

鹿児島純心女子短期大学 食物栄養専攻卒業
短大卒業後、学校栄養士として食育と栄養管理に従事、外食企業
での仕事をを経て1級フードコーディネーターの資格を取得。「笑顔
花咲く食」をコンセプトに鹿児島の食をプロデュースする。



食物アレルギー対応のご留意事項

食物アレルギー対応メニューは、設備の都合上、
通常メニューと同じ厨房で調理いたしますので、予めご留意ください。
また、生徒様自身でアレルゲンを取り除くことが可能な方は、通常メニューでもご提供できます。
取り除くことにご心配がありましたら、食物アレルギー対応メニューをおすすめいたします。
食物アレルギー対応メニューは、ご利用の7日前までにご連絡くださいませ。



調味料にもこだわっています

特定原材料等27品目を含まない調味料を厳選。
料理酒ではなく日本酒を使うなど美味しさも追及しています。
だしは椎茸、昆布をベースとしたり、食物アレルギーに対応している無添加ブイヨンを使うなど、
食材の美味しさを引き出し、飽きのこない味わいを心がけております。



- 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
- キャノーラ油 食用菜種油・シリコン
- 酢 アルコール・果糖ブドウ糖液糖・食塩・酒かす
- 月桂冠 米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール

- 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
- 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
- オリーブオイル 食用オリーブ油
- 米味噌 米・食塩

- 精製塩 天日塩(メキシコ)・炭酸マグネシウム
- 黒砂糖 加工黒糖
- 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
- 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)

ドレッシング

和風ドレッシングとフレンチドレッシングの2種類をご用意。もちろん食物アレルギー対応です。
※ドレッシングはフレンチドレッシングのみの提供となります。

●和風ドレッシング

- 酵母エキス・野菜発酵調味料(白菜)・糖類(ビート)・食塩・野菜(ごぼう・玉ねぎ・人参・セロリ)・昆布エキス・梅酢・醸造酢(コーン)・乳酸ナトリウム・増粘剤(キサンタンガム)

●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)・オニオンパウダー・ホワイトペッパー



【注意事項】

※当館の修学旅行メニューにて食物アレルギーの該当がある生徒様に関しては、食物アレルギー対応メニューセット(専用メニュー)のみをご提供させていただき、個々を代替することは控えさせていただきます。

※調理においても細心の注意を払いますが、一般のメニューと同じ厨房で調理するため、食材保管、調理器具、食器、空気等から微量にアレルゲンが混入する場合があります。アレルゲンの完全な除去は困難です。

※できる限りアレルゲンの除去に努めた料理を提供させていただきますが、上記事由により、提供する料理は完全な食物アレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意ください。

※業務の制約上、完全にご要望にお応えすることが難しく、またアレルギーの感受性には個人差がありますので、重度のアレルギーの生徒様で当館の食物アレルギー対応メニューを希望される場合は、安全のためにも必ずかかりつけのお医者様にご相談ください。

※なお、重篤な食物アレルギー症状をお持ちの生徒様に関しましては、生徒様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。その場合、御自身での食事の持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

国際観光ホテル整備法登録旅館

温泉ホテル 中原別荘
(客室禁煙・耐震改修済)

〒892-0841 鹿児島市照国町15-19

TEL:099-225-2800 FAX:099-226-3688

e-mail:info@nakahara-bessou.co.jp http://nakahara-bessou.co.jp

2017年4月

特定原材料等27品目除去アレルギー対応メニュー

Dinner of the first day 1泊目 夕食



吸物

えのきと とろろ昆布の すまし汁

とろろ昆布
(昆布(国産)・米黒酢)・
えのき・ねぎ・
椎茸&昆布だし・
米醤油・みりん・塩

煮物

豆ちくわと 根菜の甘酢煮

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)・
さつま芋・玉ねぎ・人参・
ピーマン・黒砂糖・
米醤油・酢・菜種油

蒸し物

蓮根しんじょの 紫芋あんかけ

蓮根・菜種油・塩・
椎茸&昆布だし・片栗粉・
紫芋ペースト・水菜

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

鍋物

鯛の柚子味噌 陶板焼き

鯛・人参・もやし・
ねぎ・柚子・米味噌・
白砂糖・月桂冠・
菜種油

洋皿

ぼてもち

じゃがいも・米粉・コーン・人参・
グリンピース・無添加ブイヨン・
片栗粉・菜種油・ブロッコリー・
トマト・キャベツ・レッドキャベツ・
ケチャップ・和風ドレッシング・
フレンチドレッシング

揚げ物

高校生のみ

郷土料理 がね天ぷら

さつま芋・ごぼう・
人参・米粉天ぷら粉・
砂糖・塩・菜種油
※がね=さつま芋の揚げ物

酢の物

紅白なます

大根・人参・
酢・白砂糖・塩

カレー

フライドベジカレー

玉ねぎ・かぼちゃ・人参・さつま芋・
パプリカ・じゃがいも・菜種油・
S&Bカレーフレーク
(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・
砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・
酵母エキス・さつま芋パウダー・香辛料・
トマトパウダー・増粘剤(加工でん粉)・
カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料)

飯

ご飯

国産米



Breakfast of the first day 1泊目 朝食

小鉢

切り干し 大根の旨煮

切り干し大根・
人参・干し椎茸・
米醤油・みりん・
白砂糖・昆布だし

鍋物

魚うどん

魚うどん
(魚肉・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)・
椎茸&昆布だし・
米醤油・みりん・塩・
白米・ねぎ・人参

ご飯

ご飯

国産米

焼物

さわらの 照り焼き

さわら・米醤油・
月桂冠・黒砂糖・
生姜・大根おろし・
大葉
(鯛に変更となる場合があります)

ふりかけ

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・トマペ
ースト・食物繊維・砂糖・その他)・キタア・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・鹽削り節粉末・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)

デザート

スイートポテト

さつま芋・砂糖・
植物油・還元麦芽糖・
食物繊維・
乳酸カルシウム・食塩・
クエン酸ナトリウム

飲み物

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・ピート・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

温泉ホテル中原別荘では、食物アレルギーをお持ちの方でも気兼ねなく食事を楽しんでいただけるよう食物アレルギー対応メニューをご準備しております。



Dinner of the second day
2泊目
夕食



吸物
旬野菜の味噌汁
椎茸&昆布だし・旬野菜・米味噌



小皿
里っこ揚げ
里芋・菜種油・米醤油・砂糖・みりん・片栗粉・米粉・椎茸&昆布だし



蓋物
かぼちゃのいとし煮
かぼちゃ・小豆・砂糖・塩・椎茸&昆布だし・米醤油



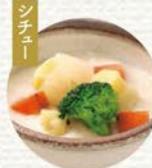
飯
ご飯
国産米



洋皿
鯛の青しそ天ぶら梅ソース
鯛・青しそ・米粉天ぶら粉・梅肉・砂糖・みりん・菜種油・キャベツ・レッドキャベツ・和風ドレッシング・フレンチドレッシング



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&昆布だし・米醤油・砂糖



シチュー
さつま芋のホワイトシチュー
さつま芋・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)



サラダ
高校生のみ
フレンチポテトサラダ
じゃがいも・レーズン・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング・塩・胡椒・サニーレタス



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・洋酒・食塩・食物繊維・ゲル化剤



Breakfast of the second day
2泊目
朝食



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
砂糖類(水あめ・砂糖・ブドウ糖)・いちご・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料・pH調整剤・香料

ブルーベリージャム
砂糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖)・ブルーベリー・ブランデー・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料・pH調整剤



スープ
さつま芋スープ
さつま芋・無添加ブイヨン・菜種油・パセリ・塩・胡椒



洋皿
白身魚のムニエル
白身魚・米粉・レモン・オリーブオイル・トマト・ブロッコリー・クレイジーソルト・サニーレタス・トレビス(またはレタス・キャベツ)・和風ドレッシング・フレンチドレッシング



飲み物
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

Dinner of the third day
3泊目
夕食



吸物
まいたけのすまし汁
まいたけ・三つ葉・椎茸&昆布だし・米醤油・塩・みりん

煮物
なすとしめじの揚げ浸し
なす・しめじ・菜種油・大根おろし・椎茸&昆布だし・米醤油・みりん・生姜・砂糖・塩

蒸し物
高校生のみ
鯛のキャベツロール
人参あんかけ
鯛・キャベツ・みりん・クレイジーソルト・人参ペースト・椎茸&昆布だし・片栗粉

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・きゅうり・酢・米醤油・塩

鍋物
海鮮ひとり鍋
鯛・干し椎茸・白菜・水菜・えのき・人参・昆布だし・米醤油・みりん・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)

洋皿
カポナータ
なす・パプリカ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・ケチャップ・にんにく・ローリエ・塩・オリーブオイル・無添加ブイヨン

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・きゅうり・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

飯
ご飯
国産米

揚げ物
野菜のかき揚げ
さつま芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・米粉天ぷら粉・菜種油・塩・抹茶塩

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



Breakfast of the third day
3泊目
朝食

焼物
鯛の味噌焼き
鯛・米味噌・みりん・月桂冠・黒砂糖・はじかみ・さつま芋の蜜煮(黒砂糖・さつま芋)

汁物
根菜の味噌汁
ごぼう・大根・人参・ねぎ・椎茸&昆布だし・米味噌

ご飯
ご飯
国産米

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)・もち・ねぎ・白菜・みりん・干し椎茸・米醤油・椎茸&昆布だし

ふりかけ
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・鱈削り節粉末・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)

小鉢
金時豆甘煮
金時豆・黒砂糖・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・きゅうり・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

特定原材料等27品目とは?



法令により、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかである食品のうち、食品への表示義務がある、特に発症者数や症状の重症度が高く特に留意する必要がある食品「特定原材料」7品目と「特定原材料に準ずるもの」として食品への表示が推奨されている20品目のことを指します。中原別荘の食物アレルギー対応メニューには、下記の27品目の原材料を使用しておりません。

- 特定原材料：えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生
- 特定原材料に準ずるもの：あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※写真はイメージです。食材は時期によって変更になる場合がございます。