

食物アレルギー対応メニュー

1泊目 夕食

料理名		原材料
吸物	えのきととろろ昆布のすまし汁	とろろ昆布(昆布・米黒酢)・えのき・葱・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・塩
蓋物	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・キャノーラ油(菜種油)・椎茸&昆布出汁・本みりん
蒸し物	蓮根しんじょの紫芋あんかけ	蓮根・紫芋ペースト・水菜・椎茸&昆布出汁・片栗粉・キャノーラ油(菜種油)・砂糖・塩
鍋物	鯛の柚子味噌陶板焼き	鯛・人参・もやし・葱・柚子・大豆を使わないお味噌調味料・月桂冠・キャノーラ油(菜種油)・米醤油・本みりん・砂糖
洋皿	ぼてもち	じゃがいも・コーン・人参・グリーンピース・米粉(国産うるち米)・お米の天ぷら粉・無添加ブイヨン・片栗粉・キャノーラ油(菜種油)・クレイジーソルト・トマトケチャップ・生野菜(ブロッコリー・トマト・キャベツ・レッドキャベツ)・フレンチドレッシング
揚げ物	郷土料理 かね天ぷら (※高校生のみ)	さつま芋・ごぼう・人参・お米の天ぷら粉・砂糖・キャノーラ油(菜種油)・米醤油
酢の物	紅白なます	大根・人参・酢・米醤油・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・キャノーラ油(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)
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・食物繊維・寒天・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
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
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
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