

# 食物アレルギー対応メニュー

## 2泊目 朝食

料理名		原材料
スープ	さつまいもスープ	さつまいも・玉葱・パセリ・無添加ブイヨン・米醤油・塩
洋皿	白身魚のムニエル	白身魚・レモン・トマト・ブロッコリー・ベビーリーフ（※発芽後30日ほどで収穫した野菜やハーブの若い葉っぱをミックスしたもの）・米粉(うるち米(国産))・クレイジーソルト・キャノーラ油(菜種油)・ノンオイルドレッシング
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(国内製造)、砂糖)、いちご/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
	ブルーベリージャム	砂糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、ブルーベリー/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、クエン酸ナトリウム
飲物	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(増粘多糖類)

調味料	
調味料名	原材料
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
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
ノンオイルドレッシング	醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁/セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)