

【 1泊目 夕食 】



※揚げ物は高校生のみ付きます。

【お品書き】

- ① 吸物 えのきととろろ昆布のすまし汁
- ② 蓋物 豆ちくわと根菜の甘酢煮
- ③ 蒸し物 蓮根しんじょの紫芋あんかけ
- ④ 鍋物 鯛の柚子味噌陶板焼き
- ⑤ 洋皿 ぽてもち
- ⑥ 揚物 郷土料理 がね天ぷら(※高校生のみ)
- ⑦ 酢の物 紅白なます
- ⑧ カレー フライドベジカレー
- ⑨ ご飯 白御飯
- ⑩ デザート 和梨ゼリー

料理名		原材料
①	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
②	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
③	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
④	鍋物 鯛の柚子味噌陶板焼き	鯛・人参・もやし・葱・柚子・米味噌・月桂冠・キャノーラ油(菜種油)・米醤油・本みりん・砂糖
⑤	洋皿 ぽてもち	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)・天ぷら粉・無添加パイオン・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)・ドレッシング
⑥	揚物 郷土料理 がね天ぷら ※高校生のみ	さつま芋・ごぼう・人参・天ぷら粉・キャノーラ油(菜種油)・米醤油・砂糖
⑦	酢の物 紅白なます	大根・人参・酢・米醤油・砂糖・塩
⑧	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)
⑨	ご飯 白御飯	鹿児島県産白米
⑩	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)

※「乳化剤」には乳という字はありますが、水と油を混ぜる為の食品添加物で、乳成分は含まれていません。

調味料	
調味料名	原材料
天ぷら粉 (アレルギー・グルテンフリー)	とうもろこし粉(とうもろこし(アメリカ産)遺伝子組み換えで無い)、米粉、澱粉/加工澱粉、膨張剤、安定剤(増粘多糖類、CMC)
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(国産)・食塩
米と玄米の味噌	米(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
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)
無添加パイオン	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