

# 【 3泊目 夕食 】



	料理名	原材料
①	吸物 まいたけのすまし汁	まいたけ・三つ葉・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・塩
②	小鉢 なすとしめじの揚げ浸し	なす・しめじ・大根おろし・生姜・キャノーラ油(菜種油)・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・砂糖・塩
③	蒸し物 鯛のキャベツロール人参あんかけ (※高校生のみ)	鯛・キャベツ・人参・無添加ブイヨン・米醤油・本みりん・クレイジーソルト・椎茸&昆布出汁・片栗粉
④	鍋物 海鮮ひとり鍋	鯛・干し椎茸・白菜・水菜・えのき・人参・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&昆布出汁・米醤油・本みりん
⑤	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・ドレッシング
⑥	揚げ物 野菜のかき揚げ	さつまいも・玉ねぎ・人参・ごぼう・天ぷら粉・キャノーラ油(菜種油)・抹茶塩
⑦	酢の物 春雨の酢の物	春雨・人参・キュウリ・酢・米醤油・砂糖・水
⑧	洋皿 カポナータ	なす・パプリカ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・にんにく・ローリエ・トマトケチャップ・キャノーラ油(菜種油)・無添加ブイヨン・米醤油・砂糖
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・寒天・食物繊維・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。

## 【お品書き】

- ① 吸物 まいたけのすまし汁
- ② 小鉢 なすとしめじの揚げ浸し
- ③ 蒸し物 鯛のキャベツロール人参あんかけ(※高校生のみ)
- ④ 鍋物 海鮮ひとり鍋
- ⑤ サラダ グリーンサラダ
- ⑥ 揚げ物 野菜のかき揚げ
- ⑦ 酢の物 春雨の酢の物
- ⑧ 洋皿 カポナータ
- ⑨ ご飯 白御飯
- ⑩ デザート 和梨ゼリー

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
米醤油	米(国産)・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
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
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
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)