

【 3泊目 朝食 】



料理名		原材料
①	小鉢 金時豆甘煮	金時豆・黒砂糖・塩
②	鍋物 あったか雑煮鍋	餅・葱・白菜・里芋・大根・干し椎茸・米醤油・本みりん・椎茸&昆布出汁・砂糖・塩
③	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
④	焼物 鯛の味噌焼き	鯛・はじかみ・さつま芋の蜜煮(黒砂糖・さつま芋)・米醤油・大豆を使わないお味噌調味料・本みりん・月桂冠・砂糖
⑤	ふりかけ 野菜と雑穀のかむふりかけ	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・トマトペースト・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・鰹削り節粉末・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)
⑥	御飯 白御飯	鹿児島県産白米
⑦	汁物 根菜の味噌汁	ごぼう・大根・人参・葱・椎茸&昆布出汁・大豆を使わないお味噌調味料

【お品書き】

- ① 小鉢 金時豆甘煮
- ② 鍋物 あったか雑煮鍋
- ③ サラダ グリーンサラダ
- ④ 焼物 鯛の味噌焼き
- ⑤ ふりかけ 野菜と雑穀のかむふりかけ
- ⑥ ご飯 白御飯
- ⑦ 汁物 根菜の味噌汁

調味料	
調味料名	原材料
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
黒砂糖	加工黒糖
椎茸&昆布出汁	椎茸・昆布
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
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)