

【 2泊目 夕食 】



※ポテトサラダは高校生のみ付きます。

【お品書き】

- ① 吸物 旬野菜の味噌汁
- ② 小皿 里っこ揚げ
- ③ 蓋物 かぼちゃのいところ煮
- ④ 鍋物 鯛つみれとハリハリ野菜の寄せ鍋
- ⑤ サラダ フレンチポテトサラダ(※高校生のみ)
- ⑥ 洋皿 鯛の青しそ天ぷら 梅ソース
- ⑦ 酢の物 青菜のおひたし
- ⑧ シチュー さつま芋のホワイトシチュー
- ⑨ ご飯 白御飯
- ⑩ デザート ぶどうゼリー

料理名		原材料
①	吸物 旬野菜の味噌汁	小松菜・ほうれん草・水菜・椎茸&昆布出汁・米味噌・米醤油・本みりん
②	小皿 里っこ揚げ	里芋・キャノーラ油(菜種油)・米醤油・本みりん・片栗粉・米粉(うるち米(国産))・椎茸&昆布出汁・黒砂糖・塩
③	蓋物 かぼちゃのいところ煮	かぼちゃ・小豆・砂糖・塩・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん
④	鍋物 鯛つみれとハリハリ野菜の寄せ鍋	鯛・生姜・白菜・葱・水菜・人参・椎茸&昆布出汁・片栗粉・米醤油・本みりん・砂糖・塩
⑤	サラダ フレンチポテトサラダ(※高校生のみ)	じゃがいも・レーズン・ミックスベジタブル(コーン・グリーンピース・人参)・サニーレタス・クレイジーソルト・無添加ブイヨン・米醤油・椎茸&昆布出汁・本みりん・塩
⑥	洋皿 鯛の青しそ天ぷら 梅ソース	鯛・青しそ・梅肉・米粉(うるち米(国産))・天ぷら粉・キャノーラ油(菜種油)・キャベツ・レッドキャベツ・ドレッシング・砂糖
⑦	酢の物 青菜のおひたし	青菜(ほうれん草・小松菜・水菜など)・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
⑧	シチュー さつま芋のホワイトシチュー	さつま芋・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・S&Bシチューフレーク(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・酵母エキス・白菜エキスパウダー・オニオンパウダー・ガーリック・増粘剤(加工でん粉)・ ※乳化剤 ・香料・酸味料)・椎茸&昆布出汁・キャノーラ油(菜種油)
⑨	御飯 白御飯	鹿児島県産白米
⑩	デザート ぶどうゼリー	ぶどう果汁・水飴・果糖・グラニュー糖・食物繊維・洋酒・食塩・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
米醤油	米(国産)・食塩
大豆を使わない味噌調味料	米こうじ(国内製造)・玄米・食塩
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
椎茸&昆布出汁	椎茸・昆布
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)