

【 1泊目 朝食 】



料理名		原材料
①	小鉢 切り干し大根の旨煮	切り干し大根・人参・干し椎茸・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・砂糖
②	鍋物 魚うどん鍋	※魚うどん【魚肉(スケソウダラ・エソ・ハモ)・でん粉・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)】・とろろ昆布(昆布・米黒酢)・白菜・葱・人参・椎茸&昆布出汁・米醤油・本みりん・塩
③	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・ピート・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
④	焼物 鯛の照り焼き	鯛・大葉・大根おろし・米醤油・月桂冠・本みりん・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・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	デザート スイートポテト	さつま芋・砂糖・植物油脂・還元麦芽糖・食物繊維・※乳酸カルシウム・食塩・クエン酸鉄ナトリウム

※ 魚うどん麺は仕入れの関係により、『白米うどん麺』に変更になる場合がございます。

白米うどん麺成分：【米粉(国産)、馬鈴薯でんぷん、食酢/増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸エステル)】

※ 「乳酸カルシウム」には乳という字はありますが、「乳酸カルシウム」は植物からとった糖に乳酸菌を加え発酵させた物で、乳酸や乳酸カルシウムには乳成分は含まれていません。

【お品書き】

- ① 小鉢 切り干し大根の旨煮
- ② 鍋物 魚うどん鍋
- ③ 飲物 野菜ジュース(紫)
- ④ 焼物 鯛の照り焼き
- ⑤ ふりかけ 野菜と雑穀のかむふりかけ
- ⑥ ご飯 白御飯
- ⑦ デザート スイートポテト

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
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