

# 【 3泊目 朝食 】



献立	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・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・本みりん・うまい料亭のつゆ・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)・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・大豆を使わないおみそ調味料・本みりん・月桂冠・砂糖
⑤	ふりかけ ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ(日本)、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス/酸味料
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・うまい料亭のつゆ・大豆を使わないおみそ調味料

## 【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 ゆかり
- 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
うまい料亭のつゆ	食塩(国内製造)・酵母エキス・昆布エキス・しいたけエキス/トレハロース
旨味しょうゆ さしすせそ	食塩(国内製造)・酵母エキス・昆布エキス
米醤油	米(国産)、食塩(※「旨味しょうゆ さしすせそ」が売り切れなどで仕入れができない時に代替品として使用します。)
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
大豆を使わないおみそ調味料	米こうじ(国内製造)・玄米・食塩
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)
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