

【 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(※高校生のみ付きます。)
- 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

献立	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・うまい料亭のつゆ・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
②	小皿	里っこ揚げ 里芋・キャノーラ油(菜種油)・うまい料亭のつゆ・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・本みりん・片栗粉・米粉(うるち米(国産))・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・うまい料亭のつゆ・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・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・うまい料亭のつゆ・片栗粉・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・本みりん・砂糖・塩
⑤	サラダ (高校生のみ)	フレンチポテトサラダ 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・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・うまい料亭のつゆ・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)・うまい料亭のつゆ・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・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)・うまい料亭のつゆ・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。)
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
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
天ぷら粉	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)
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
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