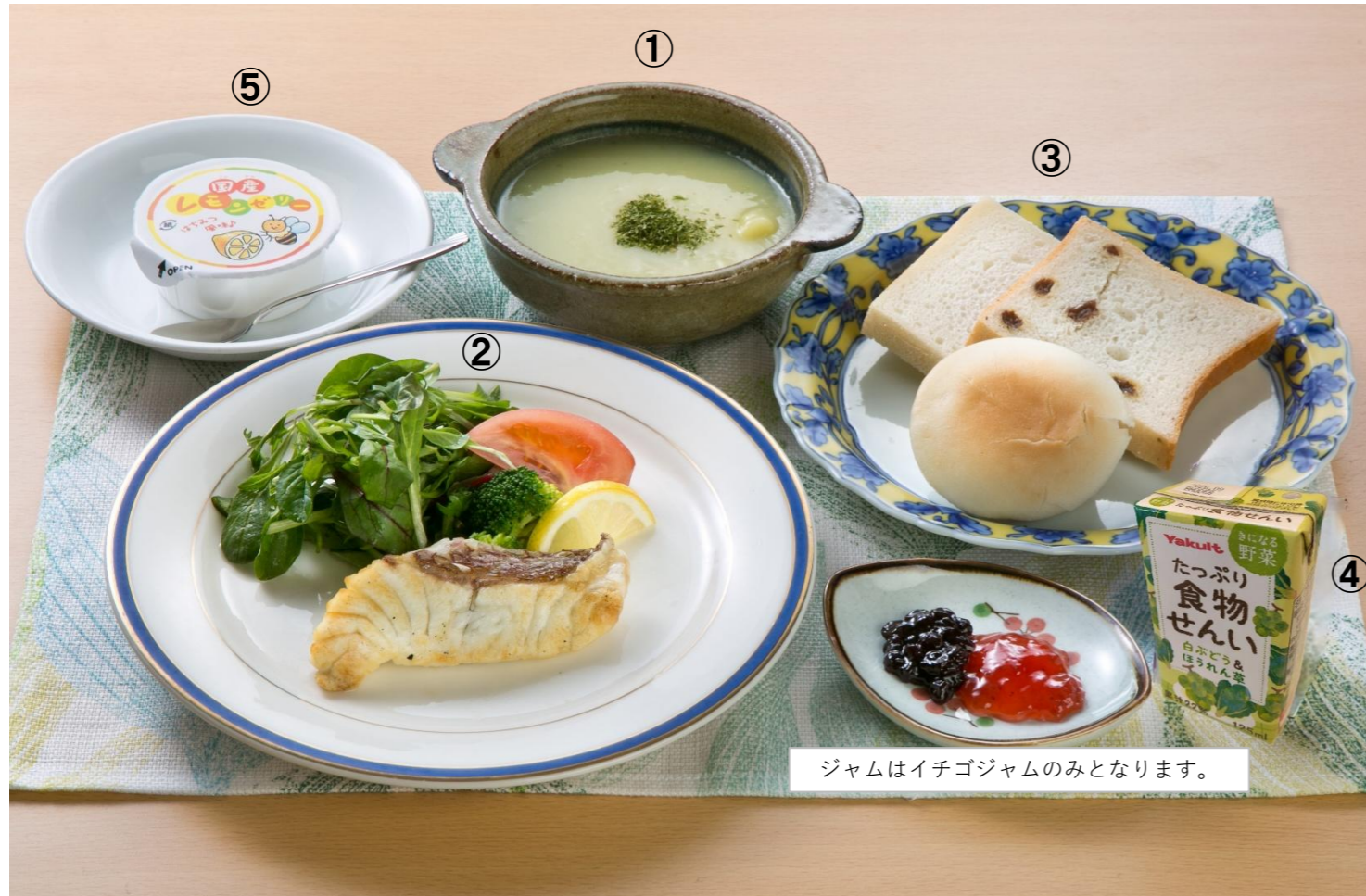


# 【 2泊目 朝食 】



献立	料理名	原材料
①	スープ さつま芋スープ	さつま芋・玉葱・パセリ・無添加ブイヨン・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・塩
②	洋皿 白身魚のムニエル	白身魚・レモン・トマト・ブロッコリー・ペビーリーフ(※発芽後30日ほどで収穫した野菜やハーブの若い葉っぱをミックスしたもの)・米粉(うるち米(国産))・クレイジーソルト・キャノーラ油(菜種油)・ドレッシング
③	米粉パン 食パン(2枚)	米粉(米(国産))、なたね油、砂糖、パン酵母、食塩/加工デンプン、トレハロース、増粘剤(アルギン酸エステル、グアーガム)、HPMC、ビタミンC【もぐもぐ共和国:ふっくら米粉パン】
	丸パン(1個)	米粉(米(国産))、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト/トレハロース、増粘多糖類【もぐもぐ共和国:お米で作ったまあるいパン】
	いちごジャム	砂糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、いちご/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
④	飲物 たっぷり食物せんい 白ぶどう&ほうれん草	ぶどう(アルゼンチン産)、ほうれん草、果糖ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維/酸味料、香料
⑤	デザート 国産レモンゼリー	ブドウ糖・水飴・レモン果汁・砂糖・果糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)

## 【お品書き】

- ① スープ さつま芋スープ
- ② 洋皿 白身魚のムニエル
- ③ パン 米粉パン (イチゴジャム)
- ④ 飲物 白ぶどう&ほうれん草
- ⑤ デザート 国産レモンゼリー

調味料	
調味料名	原材料
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
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
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)
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