

【 1泊目 夕食 】



※画像では「もやし」を使っていますが、
キャベツに変更します。

※揚げ物は高校生のみ付きます。

【お品書き】

- ① 吸物 たっぶりキノコのすまし汁
- ② 蓋物 豆ちくわと根菜の甘酢煮
- ③ 蒸し物 蓮根しんじょの紫芋あんかけ
- ④ 鍋物 鯛の柚子味噌陶板焼き
※ 上記画像では「もやし」を使用していますが、大豆アレルギーで「もやし」に抵抗がある方がいる為、キャベツに変更致します。
- ⑤ 洋皿 ぼてもち
- ⑥ 揚げ物 郷土料理 がね天ぷら (※高校生のみ付きます)
- ⑦ 酢の物 紅白なます
- ⑧ カレー フライドベジカレー
- ⑨ ご飯 白御飯
- ⑩ デザート 和梨ゼリー

献立	料理名	原材料
①	吸物 たっぶりキノコのすまし汁	えのき・しめじ・椎茸・葱・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・塩
②	蓋物 豆ちくわと根菜の甘酢煮	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)・さつま芋・玉ねぎ・人参・ピーマン・うまい料亭のつゆ・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・酢・本みりん・黒砂糖・キャノーラ油(菜種油)
③	蒸し物 蓮根しんじょの紫芋あんかけ	蓮根・紫芋ペースト・水菜・うまい料亭のつゆ・片栗粉・キャノーラ油(菜種油)・砂糖・塩
④	鍋物 鯛の柚子味噌陶板焼き	鯛・人参・キャベツ・葱・柚子・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・月桂冠・キャノーラ油(菜種油)・本みりん・砂糖
⑤	洋皿 ぼてもち	じゃがいも・コーン・人参・グリーンピース・米粉(国産うるち米)・天ぷら粉・無添加ブイヨン・片栗粉・キャノーラ油(菜種油)・クレイジーソルト・トマトケチャップ・生野菜(ブロッコリー・トマト・キャベツ・レッドキャベツ)・ドレッシング
⑥	揚げ物 (※高校生のみ) 郷土料理 がね天ぷら	さつま芋・ごぼう・人参・天ぷら粉・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・砂糖・キャノーラ油(菜種油)
⑦	酢の物 紅白なます	大根・人参・酢・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・砂糖・塩
⑧	カレー フライドベジカレー	玉ねぎ・かぼちゃ・人参・さつま芋・パプリカ・じゃがいも・キャノーラ油(菜種油)・S&Bカレーフレーク(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつま芋パウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工でん粉)・カラメル色素・※乳化剤・酸味料・香料)
⑨	ご飯 白御飯	鹿児島県産白米
⑩	デザート 和梨ゼリー	梨果汁・ブドウ糖・果糖・食物繊維・寒天・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
月桂冠	米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール
酢	アルコール・果糖ブドウ糖液糖・食塩・酒かす
大豆を使わないおみそ調味料	米(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)
トマトケチャップ	トマト・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・食塩・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)
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
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