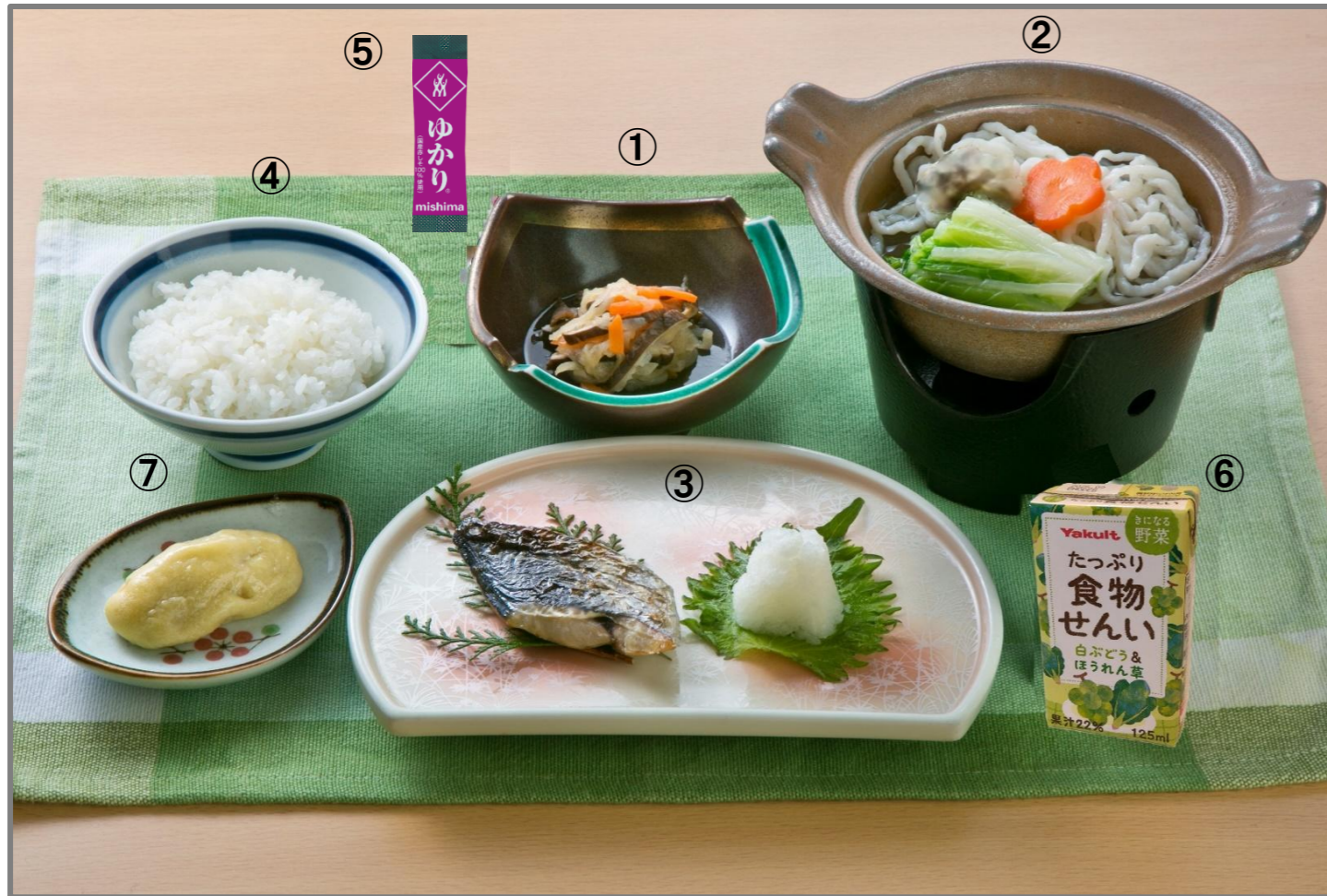


# 【 1泊目 朝食 】



献立	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・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・砂糖
②	鍋物 白米うどん鍋	白米うどん麺:【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)】・白菜・葱・人参・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
③	焼物 鯛の照り焼き	鯛・大葉・大根おろし・旨味しょうゆ さしすせそ(又は米醤油)・月桂冠・本みりん・砂糖
④	御飯 白御飯	鹿児島県産白米
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	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
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・ <b>※乳酸カルシウム</b> ・食塩・クエン酸鉄ナトリウム

※「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、乳という字はありますが、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 白米うどん鍋
- ③ 飲物 白ぶどう&ほうれん草
- ④ 焼物 鯛の照り焼き
- ⑤ ふりかけ ゆかり
- 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
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。)
月桂冠	米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール
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