

5/21
朝食メニュー（2泊目）
3日目

洋皿盛り

仕入状況により変更あり

ミックスレタス・・・国産

キャベツスライス・・・国産

揚げ油・・・・・・・・・・食用大豆油

さば塩焼・・・・・・・・・・さば、食塩、醸造酢/キシロース、pH調整剤、酸化防止剤（V.C.V.E）

だし巻玉子・・・・・・・・・・鶏卵（国産）カツオブシエキス、みりん、砂糖、コンブエキス、食塩、しょう油、大豆油/加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、カロチン色素、（一部に卵・小麦・大豆・さけを含む）

スパゲッティサラダ・・・スパゲティ（国内製造）、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、砂糖、調味液（還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス）、食塩、醸造酢、香辛料/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香辛料抽出物、（一部に卵・小麦・大豆を含む）

ナチュラルカットポテト・じゃがいも、食用植物油脂、ぶどう糖/ピロリン酸Na

【添加物】ピロリン酸Na

味付け海苔・・・・・・・・・・乾のり（国内産）、砂糖、調味料（アミノ酸等）、食塩、味醂、北海道産羅臼昆布、長崎産煮干、唐辛子、醤油（大豆、小麦を含む）、

ケチャップ・・・・・・・・・・トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料

フレンチドレッシング（赤）・食用植物油脂（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、トマトチャップ、オニオンパウダー、濃縮レモン果汁、卵黄/増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆を含む）

温物 （野菜ポトフ）

ポークウインナー・・・豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）、香辛料、砂糖/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）、保存料（ソルビン酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

ブロッコリー・・・・・・・・・・冷凍品、エクアドル共和国産

キャベツ・・・・・・・・・・国産

人参・・・・・・・・・・シャトーキャロット、中国産冷凍品、

しめじ・・・・・・・・・・国産

チキンコンソメ・・・デキストリン、食塩、チキンパウダー、たん白加水分解物、酵母エキス、野菜パウダー、香辛料/調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E）、（一部に大豆・鶏肉を含む）

ごはん （白ご飯）

米・・・・・・・・・・近江米

ショコラケーキ・・・乳等を主要原料とする食品、砂糖、水あめ、全卵、カカオマス、小麦粉、濃縮乳ココアパウダー、ゼラチン、チョコレート、準チョコレート、ぶどう糖/トレハロース、着色料、（カラメル）、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料、（一部に小麦粉・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

りんご・・・・・・・・・・国産

オレンジジュース・・・オレンジ/香料、酸化防止剤（ビタミンC）