

アレルギー27品目除去メニュー

加工品成分表(夕食) 1泊目		
料理名	主な食材名	原材料名
野菜のおひたし	水菜、人参	鰹出汁、鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
赤魚のホイル焼き	赤魚 玉ねぎ、えのき茸	オリーブオイル、塩、コショウ
ポテトフライと 茄子のグリル	じゃが芋 茄子	オリーブオイル、塩、コショウ
サラダ	キャベツ又はレタス パセリ	
	ドレッシング	オリーブオイル、塩、コショウ
陶板焼き	しめじ、えのき茸 ニラ、キャベツ 人参	オリーブオイル、塩、コショウ
鮭のカルパッチョ	鮭 玉ねぎ	オリーブオイル、塩、コショウ
すまし汁	わかめ、なめこ	塩、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
パイナップル	パイナップル	

アレルギー27品目除去メニュー

加工品成分表(朝食) 1泊目

料理名	主な主材料	原材料名
青み野菜のおひたし	水菜、人参	鰹出汁、鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
芋の揚げ出し (塩味餡かけ)	じゃが芋	オリーブオイル、片栗粉、食塩、コショウ 鰹出汁、節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
鰹の干物	鰹	食塩
サラダ	キャベツ又はレタス パセリ	
	ドレッシング	オリーブオイル、塩、コショウ
ふろふき大根の ステーキ	大根	オリーブオイル、食塩、コショウ
すまし汁	わかめ	食塩、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
イチゴ	イチゴ	

アレルギー27品目除去メニュー  
加工品成分表(夕食) 2泊目

料理名	主な食材名	原材料名
野菜の餡かけ	キャベツ、人参 にら	食塩、片栗粉、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
かれいのグリル	かれい	食塩、コショウ
サラダ	キャベツ又はレタス パセリ	
	ドレッシング	オリーブオイル、塩、コショウ
カンパチ又は鯛の カルパッチョ	カンパチ又は鯛 玉ねぎ	オリーブオイル、食塩、コショウ
鱈の塩焼き	鱈	食塩
鍋 (タラのスープ)	タラ 玉ねぎ、人参 じゃが芋	食塩、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
すまし汁	わかめ	食塩、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
パイナップル	パイナップル	

## アレルギー27品目除去メニュー

## 加工品成分表(朝食) 2泊目

料理名	主な主材料	原材料名
陶板焼き (野菜炒め)	キャベツ、人参 にら、しめじ	オリーブオイル、食塩、コショウ
茄子の揚げ出し (塩味餡かけ)	茄子	オリーブオイル、片栗粉、食塩、コショウ 鰹出汁、鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
ぶりの塩焼き	ぶり	食塩
サラダ	キャベツ又はレタス パセリ	
	ドレッシング	オリーブオイル、塩、コショウ
すまし汁	わかめ	食塩、鰹出汁 鰹節、鰹節エキス、たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等)
グレープフルーツ	グレープフルーツ	