

2日目 夕食

鍋メニュー

すきやき鍋、湯豆腐鍋、ちゃんこ鍋（鍋のほかにご飯、漬物、果物）

鍋名	材料	備考
すきやき	牛肉、白菜、たまねぎ ネギ又は豆苗、もやし 白こんにゃく、焼き豆腐 花麩、えのき 卵 割り出し（しょう油、みりん）	

3日目 朝食

洋 朝食

食品名	原材料	備考
ロール パン	<u>小麦</u> 、 <u>マーガリン</u> 、パン酵母、塩、 <u>脱脂粉乳</u> イーストフード、乳化剤、 ベーキングパウダー、 <u>卵</u>	
ジャム アンド マーガ リン	砂糖、イチゴ、ゲル化剤、酸味料、水あめ、 植物油脂、精製加工油脂、塩、 <u>脱脂粉乳</u> 、 香料、乳化剤、カロチノイド色素 (小麦含む)	
スクラ ンブル エッグ	鶏卵、牛乳(乳成分)、植物油脂(大豆)、食塩、でん粉発酵調味料、 加工でん粉、トレハロース、増粘多糖類、カロチノイド色素、水	
肉団子	<u>鶏肉</u> 、たまねぎ、しょうゆ、 <u>パン粉</u> 、砂糖、 植物性たんぱく(<u>大豆</u>)、カラメル色素、 ぶどう糖液糖、 <u>卵白</u> 、でん粉、 <u>チキン・野菜エキス</u> 、 植物油(ごま、なたね)、醸造酢、 しょうが、香辛料、加工でん粉、調味料	
サラダ ドレッ シング	サラダ：キャベツ、サニーレタス、人参など 仕入れによる ドレッシング：時期により変わります	
ベーコ ン ハム	ベーコン：豚バラ肉、糖類(砂糖、水あめ)、 植物性たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、 乳たん白、たん白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カ ゼイン Na、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、くん液、酸化防止剤(ビタ ミン C) 発色剤(亜硝酸 Na) コチニール色素、香辛料、(原材料の一部 に卵、乳成分、大豆を含む)	

	ハム：豚ロース肉、還元水あめ、卵たん白、大豆たん白、食塩、たん白加水分解物、乳たん白、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミン C）、発色剤（亜硝酸 Na）、着色料（コチニール） 香辛料抽出物、水	
フ ラ イ ド ポ テ ト	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖	
コ ン ソ メ ス ー プ	乳糖、塩、植物油脂、 <u>しょうゆ</u> 、たまねぎ、 デキストリン（大豆油）、香辛料、 <u>ビーフエキス</u> 、酵母エキス、調味料、 カラメル色素、甘味料（小麦含む）	

他に、オレンジジュースがつきます。（アレルギーにお気を付けください）