



Ver.03



目 次

施設概要	2
館内施設・受入 概要	3
客室のご案内	4
別館客室配置図	5
お食事のご案内	
【夕 食】	
推奨メニュー ① メモリー	6
推奨メニュー ② スヴニール	7
洋食コース	8
テーブルマナー・洋食コース	9
和 食	10
アレルギー対応 ①	11
アレルギー対応 ②	12
【朝 食】	
洋食セット	13
アレルギー対応	14



施設概要

ホテル概要

ホテル名	ホテル京セラ 別館（平成13年4月開業）
所在地	〒899-5117 鹿児島県霧島市隼人町見次 1409-1
電話/FAX	0995-43-7111 / 0995-43-7331
建物構造	鉄筋コンクリート地下1階～地上8階 ㊟マーク取得済
収容人数	別館 最大270名（本館併用で最大350名まで収容可能） コロナ禍により食事会場の最大収容人数を252名としております ※超える場合には2回転で対応致します
宿泊条件	原則一校一館（但し、150名以上の場合）
駐車場	無料（大型バス10台、普通車300台）
耐震基準	阪神淡路大震災に基づく耐震基準を満たしております

館内案内

部屋タイプ	トリプルルーム 及び ツインルーム を定員ベースで使用 別館合計149室
フロア貸切	人数に応じたフロア貸切となります。（3階～8階）
食事会場	洋宴会場 ※人数に応じた宴会場をご準備します ※40名以下の場合は館内レストランでの対応となることがございます
大浴場	客室のバスルームをご利用頂きます ※先生方の大浴場利用は可能です
エレベーター	2基（定員15名）生徒利用可能 ※現在ソーシャルディスタンスを加味し 1基最大4名迄となります
売店	本館1階 営業時間8:00～22:00 ※現在9:00～21:00
貴重品取扱	各自管理 ※ホテルでは貴重品のお預かりはしていません
遊戯施設	なし
非常口	計：3箇所（各客室ドア内側に表示有）
防災設備	非常ベル・火災報知機・各所非常灯・懐中電灯（全室有り）
自動販売機	別館4階・6階にあり

客室案内

客室設備	バスタブ・シャワー・洗面所・シャワートイレ・エアコン・冷蔵庫・テレビ・ドライヤー
アメニティ	各種タオル・シャンプー・リンス・歯ブラシ・レザー
電話	外線・内線（カット可能）
テレビ	一般放送・YouTube無料（YouTubeカット不可）・有料放送（カット可能）
冷蔵庫	あり（中身なし）

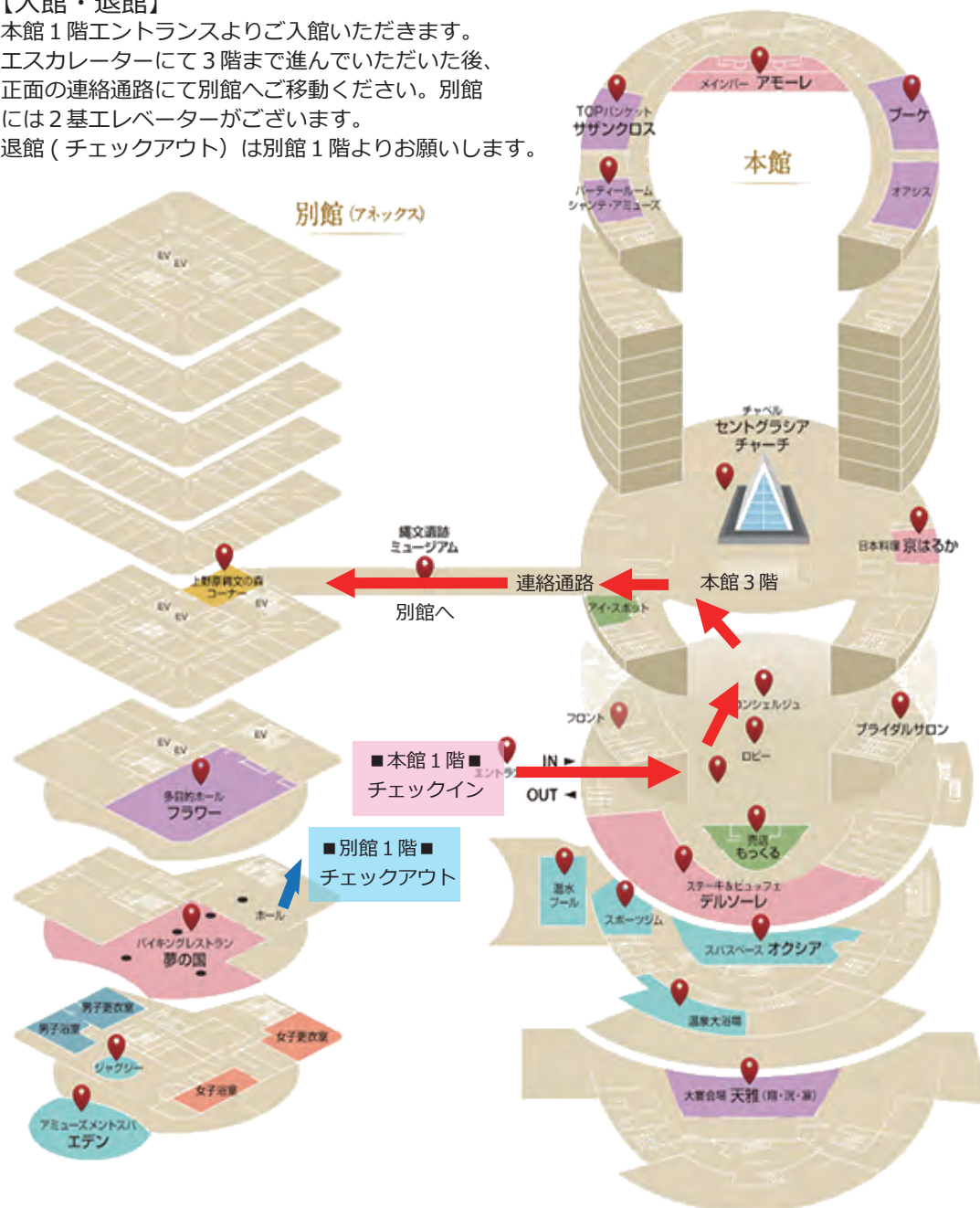
関係機関

保健所	始良保健所	霧島市隼人町松永 3320-16	電話：0995-42-0480
警察署	霧島警察署	霧島市国分中央3丁目 44-22	電話：0995-47-2110
消防署	霧島市消防局	霧島市国分中央3丁目 41-5	電話：0995-64-0434
病院	国分生協病院	霧島市国分中央3丁目 38-14	電話：0995-45-4806

館内施設・受入 概要

【入館・退館】

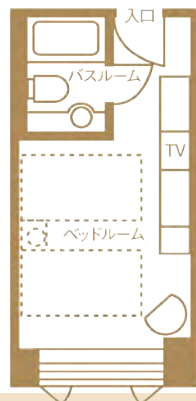
本館1階エントランスよりご入館いただきます。
エスカレーターにて3階まで進んでいただいた後、
正面の連絡通路にて別館へご移動ください。別館
には2基エレベーターがございます。
退館（チェックアウト）は別館1階よりお願いします。



- 各客室の扉内側に避難経路図を表示しております。
非常口を必ずご確認ください。
- お部屋のドアの脇（壁）にカードラックがございます。
カードラックにルームキーを差し込むとお部屋の主電源が入ります。
※カードラック下に電源専用カードも備え付けております。
ご利用下さいませ。
- お部屋のドアはオートロックになっておりますが、お部屋を出る際は
施錠をご確認下さい。
また、ルームキーは必ずお持ちの上、お出掛け下さい。
※ルームキーをお部屋に置いたままになさるとお部屋に入れません。
その際は、エレベーター前のハウスホンより「フロント」へご連絡
下さい。ハウスホンは受話器を持ち上げるとフロントへ繋がります。
なお、フロントの内線番号は「9 番」です。
- お部屋のシャワーを利用する場合のお願い
シャワーカーテンを浴槽内側へ入れてご利用下さい。
※外側にしてしまうと床が濡れてしまいます。
- お部屋の窓は開きますが、虫や火山灰が入る場合がございますので
ご注意ください。
- チェックアウトは【別館1 F】となります。
チェックアウトの際はカードキーの返却をお願いしております。
チェックイン時お渡しした封筒に入れてホテルスタッフへご返却
下さい。
- ご不明な点がございましたら、フロント内線「9 番」迄お問合せ下さい。

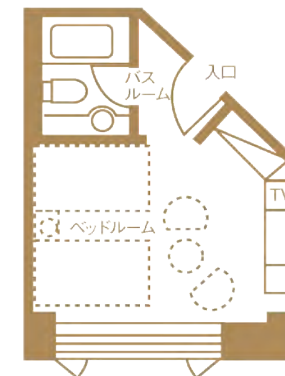
客室のご案内

ツインルーム



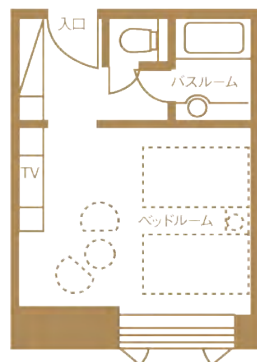
広さ：21.3 m² 客室数：55 室 定員：2 名

ツインルーム



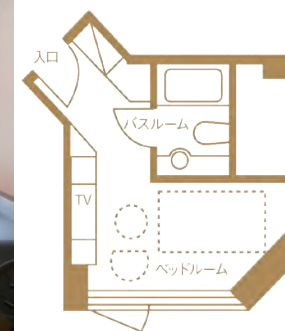
広さ：25.5 m² 客室数：45 室 定員：2~3 名

トリプルルーム



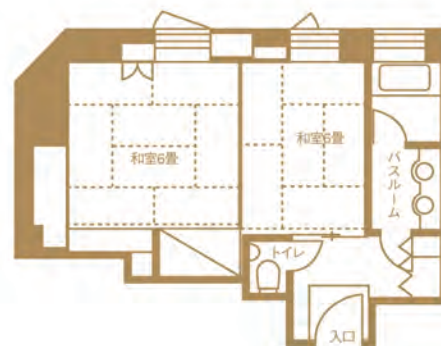
広さ：32.1 m² 客室数：24 室 定員：2~3 名

シングルルーム



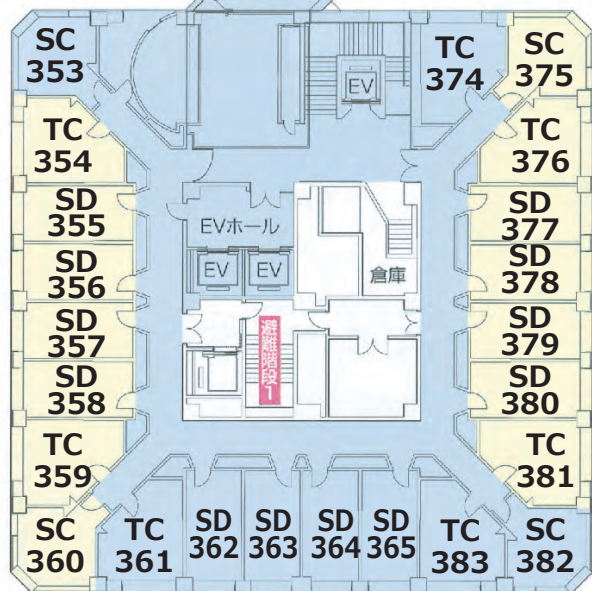
広さ：18.8 m² 客室数：23 室 定員：1 名

和室

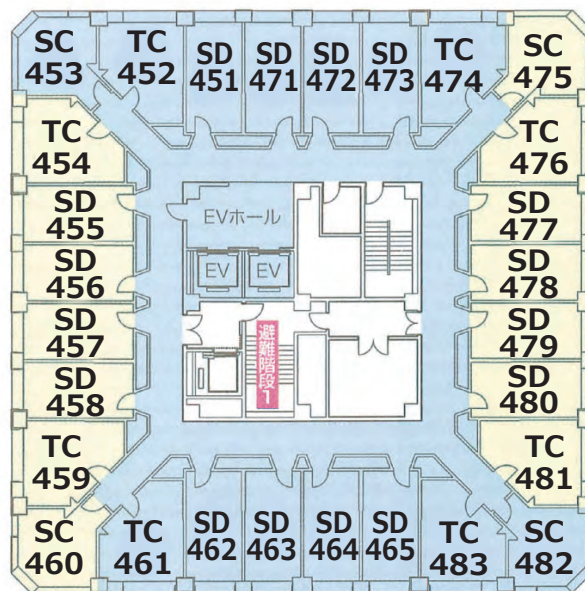


広さ：8 畳 + 6 畳
客室数：2 室
定員：6 名

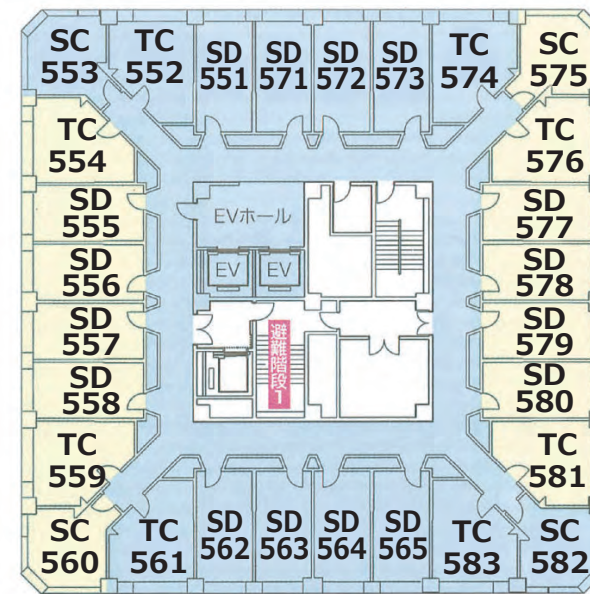
別館 3 階



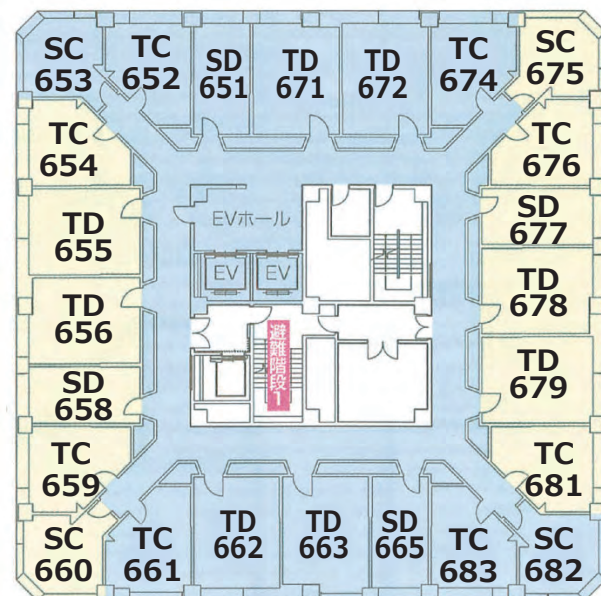
別館 4 階



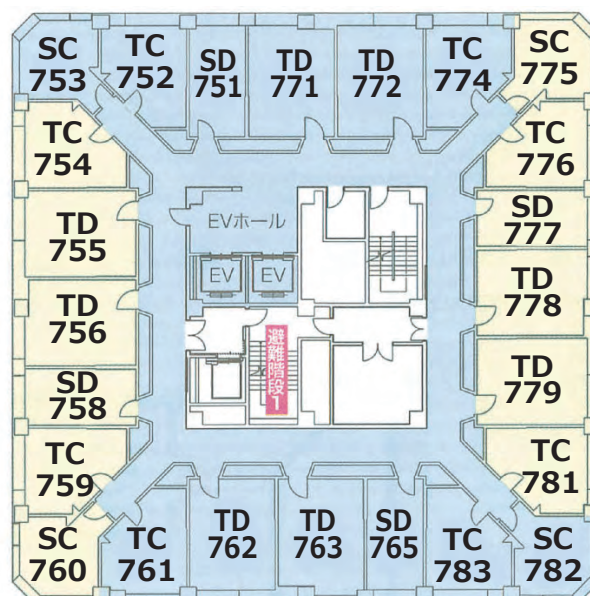
別館 5 階



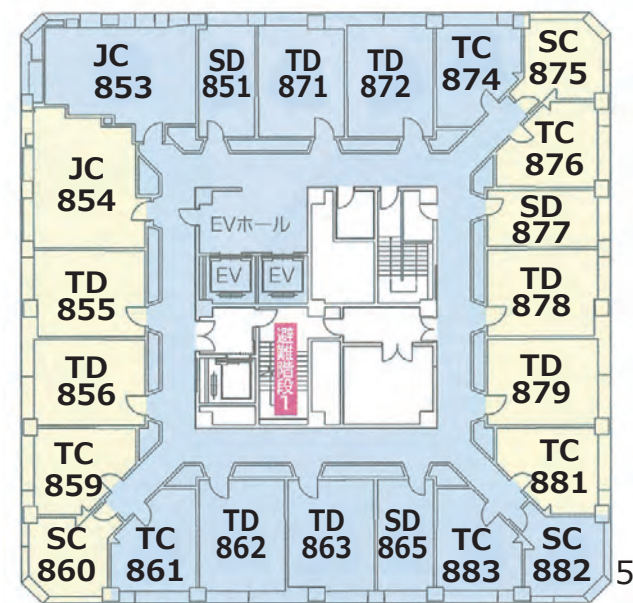
別館 6 階



別館 7 階



別館 8 階



【夕食推奨メニュー①】メモリー



①霧島サーモンと魚介のカクテル仕立て

霧島サーモン・イカ・タコ・エビ・アボカド・トマト・豆苗・大根・赤キャベツ・赤ピーマン・塩・胡椒・レモン汁・食用植物油・醸造酢・食塩・ぶどう発酵調味料・香辛料・増粘多糖類・香辛料抽出物・調味料(アミノ酸等)

※原料の一部に大豆、リンゴを含む

②中華スープ

鶏ミンチ・エノキ・椎茸・クコの実・胡椒・食塩・香辛料・チキンエキスパウダー・野菜エキスパウダー・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・小麦・果糖ブドウ糖液糖・トレハロース(一部に乳成分、牛肉、鶏肉、豚肉含む)・大豆(遺伝子組換えでない)・L-グルタミン酸ナトリウム・アルコール・保存料(安息香酸Na)・5-リボヌクレオチドナトリウム・脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)

③シーフードグラタン パイ包み

白身魚・アサリ・小柱・玉葱・マッシュルーム・牛乳・小麦粉・バター・ナツメグ・塩・胡椒・食塩・デキストリン・乳糖・チキンパウダー・砂糖・酵母エキス・玉葱・鶏脂・粉末醤油(大豆・小麦含む)・シーズニングパウダー・にんにく・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・酸化防止剤(ローズマリー抽出物)・ターメリック色素・小麦粉・香料・クエン酸・マーガリン(乳成分含む)・カロテノイド色素

④黒豚のに入った煮込みハンバーグ フィルムに包んで

牛肉・黒豚・玉葱・にんにく・バター・サラダ油・卵・パン粉・牛乳・ナツメグ・塩・胡椒・トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料)・デミグラスソース(玉葱、人参、セロリ、にんにく、肉汁、小麦粉、バター、塩、胡椒)・付け合わせ: しめじ、玉葱、人参、ブロッコリー、ジャガイモ

⑤パンナコッタ ベリーソース

乳製品・植物油・砂糖・ブドウ糖・粉末水飴・苺・フランボワーズ・ブルーベリー・食塩・コーンスターチ・乳化剤(大豆由来)・メタリン酸Na・カゼインナトリウム(乳由来)・香料・増粘剤(カラギーナン)

⑥パンとライスコロッケ

紅茶リンゴパン: 小麦粉、砂糖、マーガリン、リンゴダイス、生乳、卵、抹茶、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、アールグレイ紅茶、乳化剤
ライスコロッケ: 米、生乳、食塩、イタリアンパセリ、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、人参、玉葱、トマトペースト、食肉(羊肉、牛肉)・乾燥玉葱、ラード、粒状植物性タンパク、砂糖、香辛料、ビーフ風味エキス、ビーフエキス、たん白加水分解物調製品、たん白加水分解物、醸造酢、増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸等)
※一部に小麦、牛肉、大豆、豚肉含む

⑦オレンジジュース

※オプションでライスの追加が可能です

【夕食推奨メニュー②】スヴニール



①霧島サーモンと魚介のカクテル仕立て

霧島サーモン・イカ・タコ・エビ・アボカド・トマト・豆苗・大根・赤キャベツ・赤ピーマン・塩・胡椒・レモン汁・食用植物油・醸造酢・食塩・ぶどう発酵調味料・香辛料・増粘多糖類・香辛料抽出物・調味料(アミノ酸等)

※原料の一部に大豆、リンゴを含む

②コーンポタージュ

スイートコーン・生クリーム・牛乳・バター・塩・胡椒

③豚トロのパピヨット

豚肉・チキンブイヨン・玉葱・セロリ・人参・にんにく・小麦粉・生クリーム・トマトペースト・ローリエ・バター・塩・胡椒・白インゲン豆・エジプト豆・赤インゲン豆・いんげん豆・マッシュルーム

④フィルムで包んだ魚介のポワレ サフラン風味

鯛・エビ・ホタテ貝柱・卵白・生クリーム・ブランデー・レモン汁・塩・胡椒・香草・白ワイン・アサリ汁・チキンブイヨン
付け合わせ：玉葱・人参・ブロッコリー・ジャガイモ・茄子・ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン

⑤グレープフルーツのムース

乳製品・食用植物・砂糖・ゼラチン・水飴・グレープフルーツ・オレンジ・アブリコットゲル化剤(ペクチン)・酸味料(クエン酸)・保存料(ソルビン酸)・塩化カリウム・香料・着色剤(カロチノイド)

⑥パンとリゾットのパイ包み

紅茶リンゴパン：小麦粉、砂糖、マーガリン、リンゴダイス、生乳、卵、抹茶、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、アールグレイ紅茶、乳化剤

リゾット：米・チキンブイヨン・玉葱・椎茸・しめじ・粉チーズ・オリーブオイル・塩・胡椒・小麦粉・マーガリン(乳成分含む)・食塩・カロテノイド色素・香料・クエン酸

⑦オレンジジュース

※オプションでライスの追加が可能です

【夕食メニュー】洋食コース



①海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て

海老・イカ・タコ・塩・胡椒・砂糖・pH調整剤・ソルビトール・調味料(有機酸等)・レタス・サニーレタス・ベビーリーフ・ペティトマト
イタリアンドレッシング:食用植物油脂・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・赤ピーマン香辛料・ぶどう発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・香辛料抽出物
※原材料の一部に大豆・リンゴ含む

②ビーフシチュー パイ包み焼き

牛肉・ベーコン・玉葱・食用油脂・塩・胡椒・砂糖・小麦粉・ガーリックパウダー・トマトエキス・チキンエキス・チーズ加工品・香辛料・乳化剤・脱脂大豆・酵母エキス・マーガリン・カロテノイド色素・香料・クエン酸・卵

③トウモロコシのクリームスープ

スイートコーン・生クリーム・牛乳・バター・塩・胡椒

④鯛の香り焼き トマトバジルソース

鯛・ほうれん草・塩・胡椒・サラダ油・バター
トマトバジルソース:トマト・玉葱・バジル・なたね油・オリーブオイル・プロセスチーズ・ナチュラルチーズ・ガーリックピューレ・食塩・松の実

⑤黒豚のカツレツ チーズ風味

豚ロース肉・スライスチーズ・小麦粉・卵・パン粉・砂糖・ショートニング
イースト・食塩・大豆タンパク・イーストフード・ビタミンC・ジャガイモ・人参・ブロッコリー・カリフラワー・塩・胡椒・サラダ油
デミグラスソース:玉葱・人参・セロリ・にんにく・ビーフエキス・チキンブイヨン・小麦粉・バター・トマトケチャップ・塩・胡椒

⑥デザート盛り合わせ

グレープフルーツのムースケーキ:卵・砂糖・乳製品・小麦粉・バター・グレープフルーツジュース・オレンジジュース・ゼラチン・アプリコット・乳化剤・安定剤・水飴・植物油脂・粉飴・pH調整剤・香料・ゲル化剤(ペクチン)・酸味料(クエン酸)・保存料(ソルビン酸)・塩化カルシウム・着色料(カロテノイド)
フルーツ:メロン・オレンジ・イチゴ(仕入状況により変更させていただく場合があります)

⑦コーヒー

⑧パン

フランスパン:小麦粉・塩・砂糖・イースト・卵・イーストフード・油脂・粉乳
バターロール:小麦粉・砂糖・卵・乳製品・イースト・塩・イーストフード・植物油脂・粉乳・乳糖・乳脂肪・カゼインNa・乳化剤・増粘剤(カラギナン)・pH調整剤・香料
抹茶ロール:小麦粉・抹茶・砂糖・卵・イースト・塩・イーストフード・油脂・粉乳・デキストリン・ビタミンC・重曹
バター:生乳・食塩

※オプションで「パン食べ放題」への変更が可能です

【夕食 テーブルマナー】洋食コース



① 海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て

サーモン・食塩・砂糖・胡椒・ディルウィード・帆立貝柱・黒酢ブリ・海老・タコ・食用植物油
ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ブドウ発酵調味料・ピーマン酢漬け・乾燥玉葱・香辛料
ガーリックペースト・増粘多糖類・香辛料抽出物（一部に大豆、リンゴ含む）・ツリマスタート
トマト・ラディッシュ・レッドキャベツ

② 牛肉の赤ワイン煮込み

牛肉・赤ワイン・玉葱・人参・セロリ・トマト・小麦粉・鶏エキス・バター・じゃが芋・牛乳・生クリーム
塩・胡椒・イタリアンパセリ

③ コーンのクリームスープ パイ包み焼き

スイートコーン・グラニュー糖・牛乳・生クリーム・バター・塩・胡椒・小麦粉・マーガリン
乳化剤（大豆由来）・カロテノイド色素・香料・クエン酸・香辛料 / 増粘剤（加工澱粉）

④ 鯛のポワレ トマトバジルソース

鯛・オリーブオイル・にんにく・トマト・ほうれん草・バジル・ナチュラルチーズ・食塩・香辛料
セルロース（一部に卵、乳成分を含む）

⑤ 牛肉のロースト 彩り野菜を添えて

牛肉・人参・大根・オクラ・ヤングコーン・じゃが芋・生クリーム・牛乳・卵・玉葱・セロリ・
にんにく・ビーフエキス・チキンブイヨン・小麦粉・バター・トマトケチャップ・塩・胡椒・
酸化防止剤（ビタミンC）・パーム油

⑥ デザート盛り合わせ

チョコレートケーキ：卵・砂糖・小麦粉・乳製品・バター・アーモンド・ココア・カカオマス・食塩
コーンシロップ・ぶどう糖果糖液糖・乳化剤・保存料（ソルビン酸K）・香料
増粘剤（キサンタンガム）・レシチン
バニラアイス：卵・砂糖・乳製品・グアーガム・ぶどう糖・バニラ
フルーツ：メロン・オレンジ・イチゴ（仕入状況により変更させていただく場合があります）

⑦ コーヒー

⑧ パン

フランスパン：小麦粉・塩・砂糖・イースト・卵・イーストフード・油脂・粉乳
バターロール：小麦粉・砂糖・卵・乳製品・イースト・塩・イーストフード・植物油・粉乳・乳糖
乳脂肪・カゼイン Na・乳化剤・増粘剤（カラギナン）・pH調整剤・香料

※ オプションで「パン食べ放題」へ変更可能です



①前菜盛り合わせ

キビナゴ黒酢風味：キビナゴ・小麦粉・サラダ油・玉葱・人参・ピーマン・黒酢・醸造酢・ポン酢・醤油・砂糖
薩摩揚げ：魚肉（タラ・トビウオ）・レンコン・澱粉・粗糖・上白糖・天日塩・みりん・卵白・保存料・トレハロース・アミノ酸等
蒸し鶏 胡麻ソース：鶏肉・きゅうり・白葱・ショウガ・塩・アミノ酸・胡麻・食用植物油脂・醸造酢・砂糖・醤油・塩・椎茸エキス・卵黄・増粘剤・甘味料・香辛料抽出物

②若鶏の南蛮漬け

鶏肉・キャベツ・パセリ・醸造酢・砂糖・醤油・塩・澱粉・小麦粉・卵・サラダ油・ベーキングパウダー・ポリリン酸 Na・アミノ酸・マヨネーズ（卵・サラダ油・マスタード・レモン汁・塩・胡椒）

③エビと白身魚のフライ サラダ添え

白身魚・海老・レタス・サニーレタス・きゅうり・ペティトマト・卵・小麦粉・塩・胡椒・サラダ油・パン粉：小麦粉・食塩・砂糖・ショートニング・イースト・イーストフード・ビタミンC
タルタルソース：パセリ・玉葱・ケッパー・ピクルス・卵・塩・胡椒・マヨネーズ
青じそドレッシング：砂糖類・醤油・醸造酢・食塩・昆布だし・鰹節エキス・塩蔵青じそ・香辛料・アミノ酸等・増粘剤・香料（一部に小麦、大豆含む）

④豚肉の煮込み

豚肉・インゲン・味噌・醤油・ザラメ・みりん・焼酎・生姜

⑤黒豚ハンバーグと温野菜 陶板仕立て

牛肉・黒豚肉・玉葱・卵・パン粉・牛乳・ナツメグ・塩・胡椒・サラダ油
トマトケチャップ：トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料
付け合わせ：ジャガイモ・人参・ブロッコリー
ソース：玉葱・しめじ・バター・サラダ油・トマトケチャップ
デミグラスソース（玉葱・人参・セロリ・にんにく・ビーフエキス・チキンブイヨン・小麦粉・バター・トマトケチャップ・塩・胡椒）

⑥ごはん 味噌汁

国産米
豆腐・わかめ・青ネギ
味噌（大麦、大豆、米、食塩、水飴、酒精、アミノ酸、甘味料、着色料、次亜硫酸 Na）

⑦ホテル特製ケーキとフルーツ

グレープフルーツのムースケーキ：卵・砂糖・乳製品・小麦粉・バター・乳化剤・グレープフルーツジュース・オレンジジュース・ゼラチン・粉飴・アプリコット・安定剤・水飴・植物油脂・pH調整剤・香料・ゲル化剤（ペクチン）・酸味料（クエン酸）
保存料（ソルビン酸）・塩化カルシウム・着色料（カロテノイド）

フルーツ：メロン・オレンジ・イチゴ
（仕入状況により変更させていただく場合があります）

⑧オレンジジュース

【夕食メニュー】アレルギー対応 ①



※ 特定原材料 7 品目 (小麦・そば・乳製品・卵・落花生・エビ・カニ) 及び、
特定原材料に準ずる 20 品目 (アワビ・イカ・イクラ・オレンジ・キウイフルーツ・
牛肉・クルマシ・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・
胡麻・カシューナッツ) を使用していないメニューです。

※ それ以外の食物アレルギーへは対応しておりません。

① 白菜の昆布漬け

白菜

漬け原材料：食塩、果糖ぶどう糖液糖、昆布、たん白加水分解物、醸造酢、酒精、
グレープフルーツ果汁粉末、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、トレハロース

② 白身魚のみぞれ鍋

白身魚・白菜・白葱・水菜・人参・大根

風味調味料：食塩、砂糖、風味原料 (煮干し)、いわし粉末、鰹節粉末、煮干いわしエキス
鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、発酵調味料、調味料 (アミノ酸等)
米醤油 (米、食塩)、本みりん (もち米※タイ産、国産)
米こうじ (国産米)、糖類 (国内製造、タイ製造)、
醸造アルコール (国内製造)、片栗粉 (ばれいしょ※北海道産)

③ 野菜のガネ天ぷら

※『ガネ天ぷら』は鹿児島県の郷土料理です。

※揚げた姿が『カニ (鹿児島弁で「ガネ」と言います)』に似ていることからこのように
呼ばれています。

サツマイモ・人参・玉葱

グルテンフリーてんぷら粉：米粉 (うるち米)、玄米粉 (うるち米)、トウモロコシ粉、
でん粉、加工でん粉、膨張剤、増粘剤、乳化剤

④ シチュー

玉葱・人参・ジャガイモ・パーム油・砂糖・デキストリン・食塩・トマトペースト・
酵母エキス・玉葱エキス・ガーリックペースト・香辛料・増粘剤 (加工澱粉、キサンタンガム)・
調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・乳化剤・酸化防止剤 (ビタミンC)・香料・
香料抽出物

⑤ ポテトサラダ

ジャガイモ・人参・コーン・グリーンピース・サニーレタス・食塩・胡椒
フレンチドレッシング：食用植物油 (国内製造)、醸造酢、食塩、酵母エキス、
糖類 (果糖、ぶどう糖液糖、砂糖)、濃縮レモン果汁、
増粘剤 (キサンタン)、香料、香料抽出物

⑥ ごはん

国産米

⑦ ぶどうゼリー

糖類 (ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖)・ブドウ果汁・ポリデキストロース
ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料・香料・ビタミンC

⑧ 霧島茶

※写真無し

【夕食メニュー】アレルギー対応 ②



①カポナータ

玉葱・パプリカ・カボチャ・茄子・食塩・にんにく・オリーブ油
ケチャップ：トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料

②野菜のスープ

人参・玉葱・キャベツ・ジャガイモ
野菜だし：果糖ぶどう糖液糖、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス

③白身魚の米粉ムニエル

白身魚・米粉・ブロッコリー・カリフラワー・人参・レモン・食塩・オリーブ油

④豆と野菜のトマト煮込みカレー

人参・玉葱・赤ピーマン・グリーンピース・トマトペースト・ひよこ豆
カボチャペースト・アーモンドパウダー・澱粉・人参エキス・パーム油・食塩・
ブロッコリーペースト・砂糖・椎茸出汁・生姜ペースト・カレーパウダー
香辛料・ガーリックペースト

⑤グリーンサラダ

レタス・サニーレタス・キャベツ・きゅうり・トマト
フレンチドレッシング：食用植物油脂（国内製造）、醸造酢、食塩、酵母エキス、
糖類（果糖、ぶどう糖液糖、砂糖）、濃縮レモン果汁、
増粘剤（キサンタン）、香料、香料抽出物

⑥ごはん

国産米

⑦和梨ゼリー

梨果汁・ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖・果糖・砂糖・ゲル化剤・乳酸Ca・酸味料・
香料・ビタミンC・クエン酸Na

⑧霧島茶

※写真無し

※ 特定原材料 7 品目（小麦・そば・乳製品・卵・落花生・エビ・カニ）及び、
特定原材料に準ずる 20 品目（アワビ・イカ・イクラ・オレンジ・キウイフルーツ・
牛肉・クルミ・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・
胡麻・カシューナッツ）を使用していないメニューです。

※それ以外の食物アレルギーへは対応しておりません。

【朝食メニュー】洋食セット



当朝食メニューにつきましては、2021年度までのメニューとなります。
翌年度以降は変更になる予定です。

①オレンジジュース

②フルーツカクテル

バナナ・黄モモ・洋ナシ・パイナップル・ブドウ・サクランボ・砂糖・酸味料・着色料(赤色3号)

③ミネストローネスープ

玉葱・人参・セロリ・カブ・ジャガイモ・キャベツ・ポワロー葱・トマト・にんにく・ベーコン・バジル・チキンスープ・トマトスープ・トマトペースト・塩・胡椒・サラダオイル

④スクランブルエッグ / ベーコン / ソーセージ / ロースハム ハッシュブラウンポテト

スクランブルエッグ：卵、牛乳、生クリーム、バター、塩、胡椒
ベーコン：豚バラ肉、卵たん白、食塩、砂糖、ゼラチン、たん白加水分解物、大豆たん白、酵母エキス、リン酸塩(Na)、トレハロース、カゼイン Na(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸 Na)、着色料(ラック、コチニール)
ソーセージ：豚肉、結着材料(澱粉、植物性たん白、大豆)、食塩、ぶどう糖、香辛料、カゼイン Na、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、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)、カルミン酸色素 ※原材料の一部に乳を含む
ロースハム：豚ロース肉、還元水飴、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白、加水分解物(大豆、豚肉含む)、カゼイン Na(乳由来)、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸 Na)、カルミン酸色素
ハッシュブラウンポテト：馬鈴薯、植物油、ぶどう糖、食塩、ピロリン酸 Na

⑤季節のサラダ

レタス・サニーレタス・キャベツ・トマト
青じそドレッシング：砂糖類、醤油、醸造酢、食塩、昆布だし、鰹節エキス、塩蔵青じそ、香辛料、アミノ酸等、増粘剤、香料(一部に小麦、大豆含む)
増粘剤(キタンサンガム)

⑥パン：抹茶ロール / ミニクロワッサン / クルミパン / バターロール / イチゴジャム / バター

抹茶ロール：小麦粉、抹茶、砂糖・卵、イースト、塩、イーストフード、油脂、粉乳、デキストリン、ビタミンC、重曹
ミニクロワッサン：小麦粉、卵、イースト、植物油、粉乳、乳脂肪、乳化剤、pH調整剤、砂糖、乳製品、塩、イーストフード、乳糖、カゼイン Na、増粘剤(カラギナン)、香料
クルミパン：小麦粉、砂糖、イースト、油脂、保存料(ソルビン酸)、イーストフード、乳化剤、酸味料、クルミ、粉乳、香料、卵、塩
バターロール：小麦粉、砂糖、卵、乳化剤、イースト、塩、イーストフード、植物油、粉乳、乳糖、乳脂肪、カゼイン Na、乳化剤、増粘剤(カラギナン)、pH調整剤、香料
イチゴジャム：水飴、イチゴ、砂糖、ペクチン、酸味料
バター：生乳、食塩

⑦コーヒーマ

【朝食メニュー】アレルギー対応



※ 特定原材料 7 品目 (小麦・そば・乳製品・卵・落花生・エビ・カニ) 及び、
特定原材料に準ずる 20 品目 (アワビ・イカ・イクラ・オレンジ・キウイフルーツ・
牛肉・クルミ・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・バナナ・松茸・桃・山芋・リンゴ・ゼラチン・
胡麻・カシューナッツ) を使用していないメニューです。

※それ以外の食物アレルギーへは対応しておりません。

①霧島茶 ※写真無し

②アジの塩焼き
鰯・食塩

③ハッシュドポテト
馬鈴薯・食物油脂・食塩・ぶどう糖・ピロリン酸 Na

④紅白なます
大根・人参・酢・食塩

⑤金時豆煮
金時豆・黒砂糖・食塩

⑥サラダ
レタス・サニーレタス・キャベツ・トマト
梅ドレッシング: 醸造酢、梅肉、調味梅漬、発酵調味料、鰹節エキス、
食塩、赤じそフレーク、鰹節、香料、調味料 (無機塩等)、
増粘多糖類、着色 (紅麹、アントシアニン)、酸味料、
甘味料 (スクラロース)

⑦白ごはん
国産米

⑧味噌汁
わかめ・葱・米味噌 (国産米、食塩)・風味調味料 (食塩、砂糖、風味原料※煮干し)
いわし粉末・鰹節粉末・煮干いわしエキス・鰹節エキス・昆布エキス・酵母エキス・
発酵調味料・調味料 (アミノ酸等)

⑨ふりかけ
調味顆粒: 砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、
酵母エキス
海苔・味付鰹削り節 (鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)・
貝カルシウム・セルロース・酸化防止剤 (ビタミン E)

⑩コーヒー ※写真無し