



# 修学旅行のご案内



Ver.06



## 目 次

|                     |    |
|---------------------|----|
| 施設概要                | 3  |
| 館内施設・受入 概要          | 4  |
| 客室のご案内              | 5  |
| 別館客室配置図             | 6  |
| お食事のご案内             |    |
| 【夕 食】               |    |
| 推奨メニュー ① メモリー       | 7  |
| 推奨メニュー ② スヴニール      | 8  |
| 洋食コース               | 9  |
| テーブルマナー・洋食コース       | 10 |
| 和 食                 | 11 |
| アレルギー対応 ①           | 12 |
| アレルギー対応 ②           | 13 |
| アレルギー対応 ③ (テーブルマナー) | 14 |
| 【朝 食】               |    |
| 洋食セット               | 15 |
| 和食セット               | 16 |
| アレルギー対応             | 17 |

# 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）<br><span style="color: red;">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</span> |
| 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<br><span style="color: red;">※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</span> |
| 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<br><span style="color: red;">※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</span>         |
| 売店     | 本館1階 営業時間 8:00～22:00 <span style="color: red;">※現在 9:00～21:00</span>                        |
| 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                                                                                  |

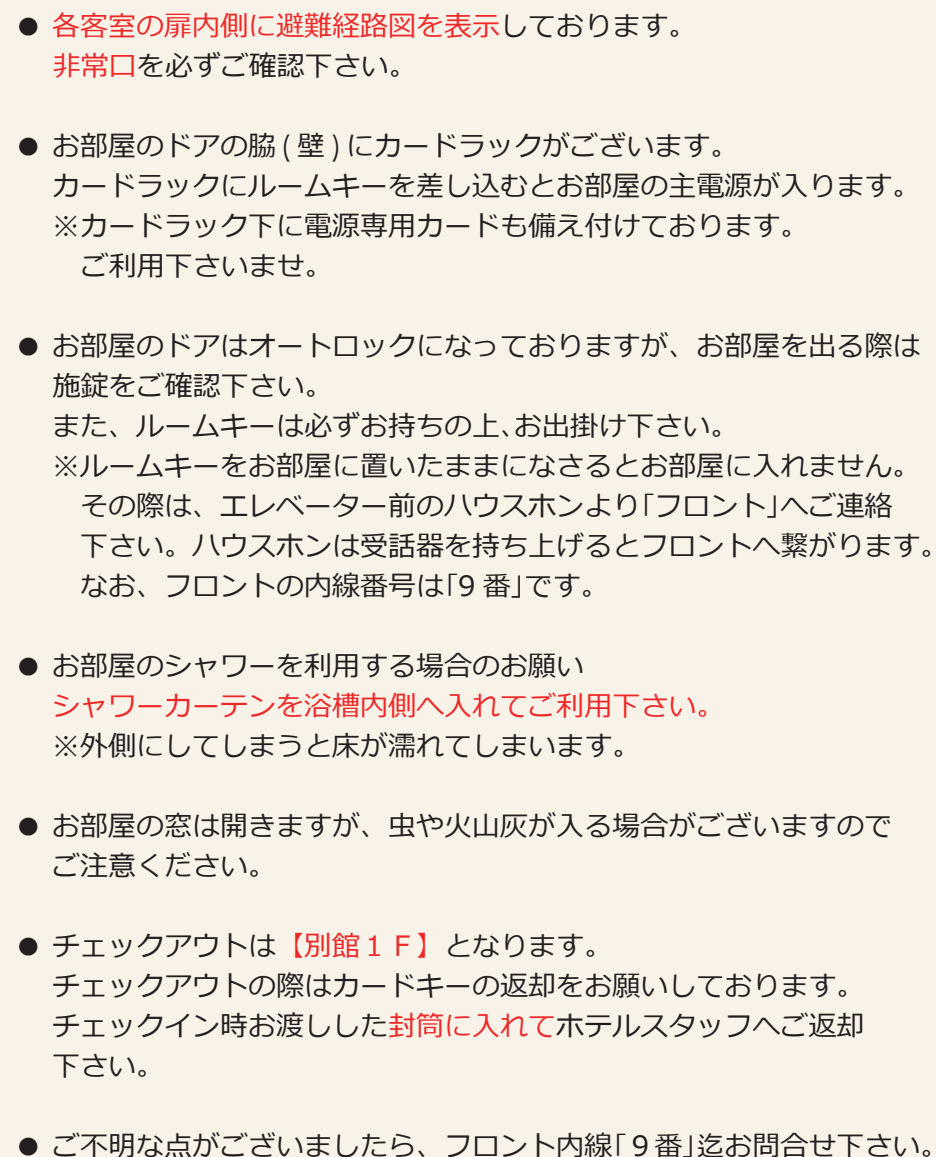
## 客室案内

|       |                                            |
|-------|--------------------------------------------|
| 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

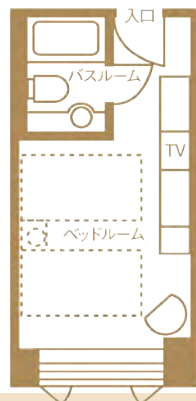
|     |        |                  |                 |
|-----|--------|------------------|-----------------|
| 保健所 | 始良保健所  | 霧島市隼人町松永 3320-16 | 電話：0995-42-0480 |
| 警察署 | 霧島警察署  | 霧島市国分中央3丁目 44-22 | 電話：0995-47-2110 |
| 消防署 | 霧島市消防局 | 霧島市国分中央3丁目 41-5  | 電話：0995-64-0434 |
| 病院  | 国分生協病院 | 霧島市国分中央3丁目 38-14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

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。



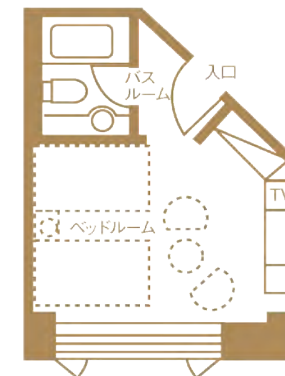
## 客室のご案内

ツインルーム



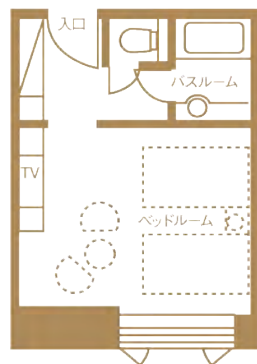
広さ：21.3 m<sup>2</sup> 客室数：55 室 定員：2 名

ツインルーム



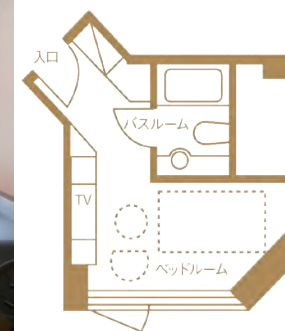
広さ：25.5 m<sup>2</sup> 客室数：45 室 定員：2~3 名

トリプルルーム



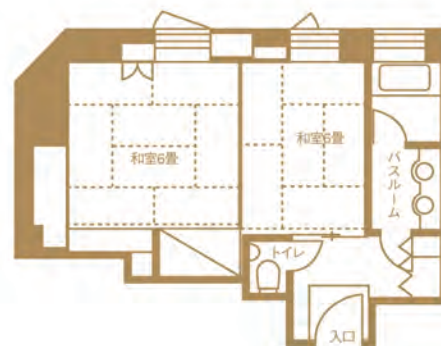
広さ：32.1 m<sup>2</sup> 客室数：24 室 定員：2~3 名

シングルルーム



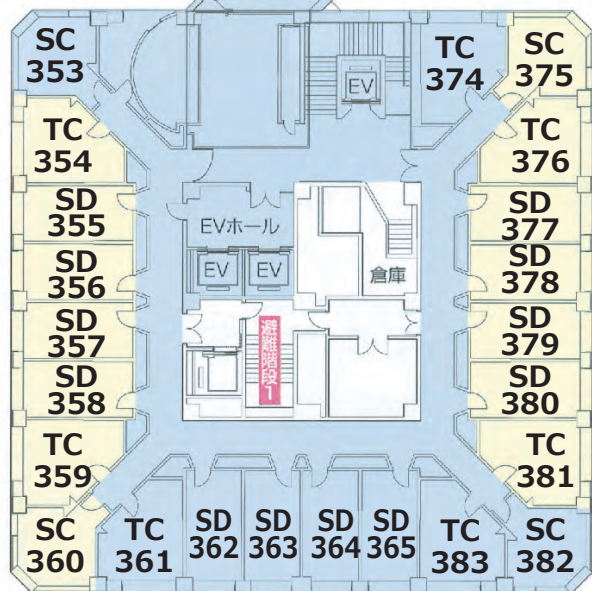
広さ：18.8 m<sup>2</sup> 客室数：23 室 定員：1 名

和室

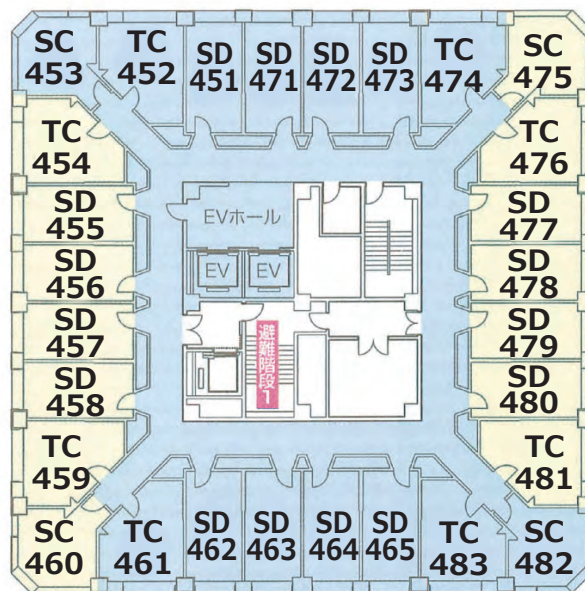


広さ：8 畳 + 6 畳  
客室数：2 室  
定員：6 名

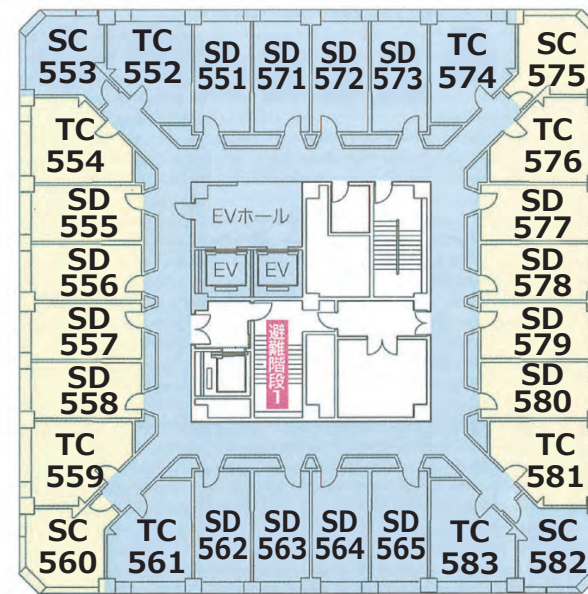
別館 3 階



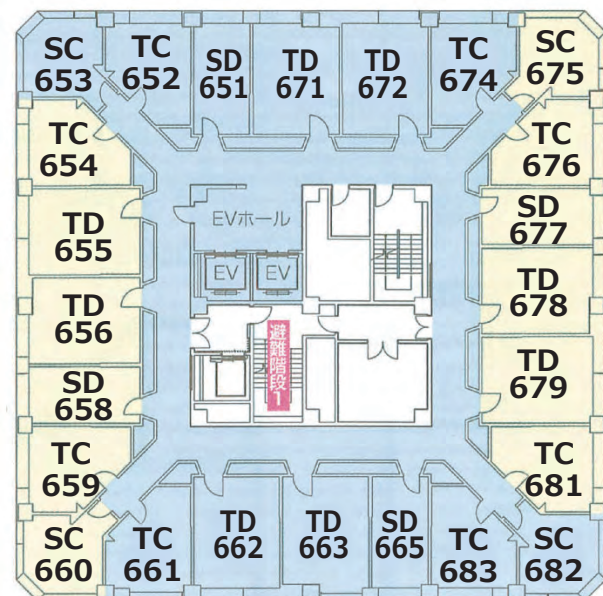
別館 4 階



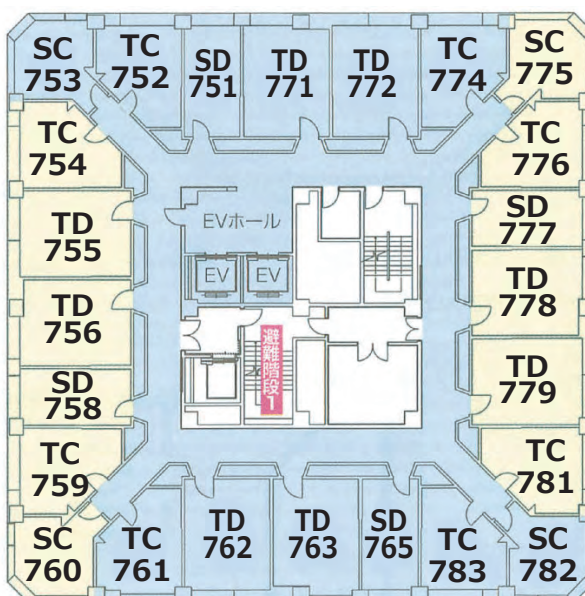
別館 5 階



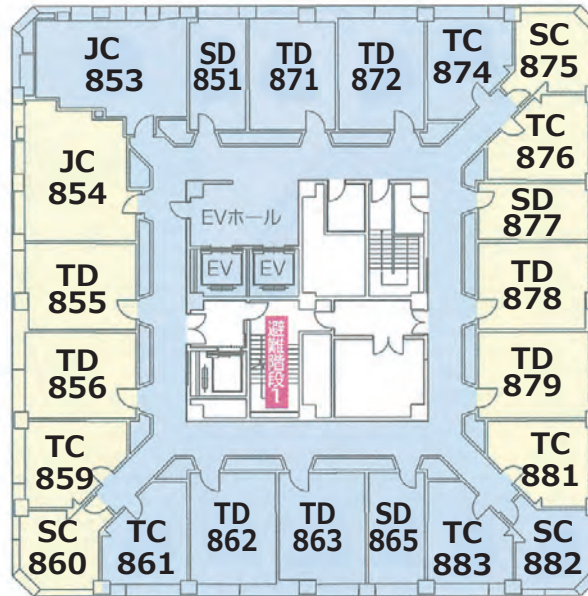
別館 6 階



別館 7 階



別館 8 階



## 【夕食推奨メニュー①】メモリー



※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### 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)

※原材料の一部に大豆、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-リボス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 パイ包み焼き

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・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・卵

### ④黒豚の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、イタリアンバセリ、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

## 【夕食推奨メニュー②】スヴニール



※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### ①霧島サーモンと海の幸のカクテル仕立て

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・食用植物油脂・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)  
※原材料の一部に大豆、リンゴを含む

### ②コーンポタージュスープ

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・白ワイン

### 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・カロチノイド色素・香料・クエン酸・卵

### ⑦オレンジジュース

## 【夕食メニュー】洋食コース



※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### 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・ペディトマト  
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(小麦粉・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オレンジジュース(写真なし)

### ⑧コーヒー

### ⑨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  
バター:生乳・食塩

## 【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・食用植物油脂  
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）・ツリーマスタート  
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  
卵・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・グァーガム・ぶどう糖・バニラ  
フルーツ：メロン・オレンジ・イチゴ（季節や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

### ⑨ オレンジジュース（写真なし）

※ テーブルマナーは 別途、追加料金が発生します

※写真はイメージです

※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。



※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### 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・砂糖・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  
（季節や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。

※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### 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)、  
醸造アルコール (国内製造)、糖類 (国内製造、タイ製造))、  
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・  
香辛料抽出物

### 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、香辛料抽出物

### 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日本茶

※写真無し

## 【夕食メニュー】アレルギー対応 ②



### ①カボナータ

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、香辛料抽出物

### 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・クエン酸鉄Na

### ⑧日本茶

※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。

※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

## 【夕食メニュー】アレルギー対応 ③ (テーブルマナー用)



※ 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。

※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### ①カボナータ

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、香辛料抽出物

### ③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

### ④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

### ⑤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

### 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・クエン酸鉄 Na

### ⑧日本茶

## 【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、2022年4月現在のメニューとなります。  
 ※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### ① オレンジジュース

### ② フルーツカクテル

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・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・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、  
 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)

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、植物油脂、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：醸造酢、醤油、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、食塩、昆布だし、  
 鰹節エキス、増粘剤(キサンタンガム)、塩蔵青じそ、香料、香辛料、  
 調味料(アミノ酸等)

※原材料の一部に小麦を含む

### ⑥ パン：抹茶ロール / 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

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

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

## 【朝食メニュー】和食セット



※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

### ①オレンジジュース

### ②焼鮭・だし巻き卵・昆布の佃煮・きんぴらごぼう・サラダ

焼鮭：鮭、塩・サラダオイル

だし巻き卵：卵、醤油、みりん、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、サラダオイル

※材料の一部に大豆を含む

昆布の佃煮：砂糖、昆布、水あめ、蛋白加工分解物、食塩、胡麻、調味酢、デキストリン、ソルビット、着色料（カラメル）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸 K）、香料

※原料の一部に大豆を含む

きんぴらごぼう：ごぼう、人参、砂糖、みりん、醤油

※材料の一部に大豆を含む

サラダ（ポテトサラダ）：じゃがいも、玉ねぎ、人参、きゅうり、牛乳、塩、胡椒、サニーレタス、マヨネーズ（卵・サラダオイル・マスタード・レモン汁・塩・胡椒）

### ③納豆

納豆：大豆、納豆菌

たれ…砂糖、本醸造醤油、食塩、かつおエキス、食酢、こんぶエキス、調味料（アミノ酸等）※原材料の一部に小麦・大豆・豚肉を含む

からし…からし、食塩、醸造酢、酵母エキス、酸味料、香辛料、着色料（うこん）、増粘多糖類

### ④焼き海苔

焼き海苔：乾のり、砂糖、みりん、醤油（大豆は遺伝子組み換えでない）、食塩、唐辛子、煮干、昆布、調味料（アミノ酸等）、ソルビット

※ 原材料の一部に小麦・大豆を含む

### ⑤温泉卵

卵、かつお、こんぶだし、みりん、醤油

※材料の一部に大豆を含む

### ⑥ごはん

国産米

### ⑦味噌汁

豆腐・わかめ・青ネギ

味噌…大麦、大豆、米、食塩、水あめ、酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）漂白剤（次亜硫酸 Na）、着色料（V.B2）

### ⑧フルーツ

みかん ※季節により変更させていただく場合がございます

## 【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。

※ 食材の入荷状況等によっては一部変更となる場合がございます。

①日本茶 ※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  
フレンチドレッシング：食用食物油脂（国内製造）、糖類（果糖、ぶどう糖、砂糖）  
醸造酢、食塩、酵母エキス、濃縮レモン果汁、香料、  
増粘剤（キサンタン）、香辛料抽出物

⑦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）