

修学旅行 和朝食メニュー

小鉢(水菜のお浸し)	野菜	38g	水菜・人参・えのき・油揚げ
	だし	15cc	かつおぶし、そうだかつおぶし、食塩、たん白加水分解物(小麦を含む)、酵母エキス
	濃口しょうゆ	3.75cc	醤油(本醸造)・脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)・みりん・かつお節・昆布エキス・砂糖・藻塩(海水・ホンダワラ)・蛋白加工分解物・調味料(アミノ酸)
	みりん	3.75cc	水あめ・米と米麴の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
	酒	3.75cc	醸造アルコール・米・米麴・糖類・小麦たんぱく分解物・調味料(アミノ酸等)・酸味料

鮭の塩焼き	鮭	60g	
	塩	1g	

出汁巻き玉子	玉子	35g	鶏卵(広島県産)・砂糖・だし(鰹・煮干し・昆布)・醸造調味料・醤油・醸造酢・食塩・大豆油・加工澱粉・大豆・小麦
--------	----	-----	---

野菜サラダ	キャベツ	35g	
	人参	2g	
	きゅうり	3g	
	胡麻ドレッシング	20cc	

ソーセージ	ポークソーセージ	22g	豚肉・糖類(ぶどう糖・砂糖)・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)リン酸塩・塩化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸ナトリウム)・香辛料抽出物
-------	----------	-----	--

ご飯	白米	150g	
----	----	------	--

味噌汁	中味噌	8g	大豆・米・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)
	和風だし	0.7g	調味料(アミノ酸等)・食塩・砂糖・風味原料(かつお節粉末)・酵母エキスパウダー
	水	120cc	
	大根	5g	
	人参	3g	
	あげ	0.5g	
	えのき	4g	

梅干し・味付けのり	1ヶずつ		
-----------	------	--	--