

# 特定原材料等27品目除去アレルギー対応メニュー

## Dinner of the first day 1泊目 夕食



吸物

### えのきと とろろ昆布の すまし汁

とろろ昆布  
(昆布(国産)・米黒酢)・  
えのき・ねぎ・  
椎茸&昆布だし・  
米醤油・みりん・塩

煮物

### 豆ちくわと 根菜の甘酢煮

豆ちくわ  
(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・  
ブドウ糖・酵母エキス・  
植物油・加工でん粉・  
キノコース)・  
さつま芋・玉ねぎ・人参・  
ピーマン・黒砂糖・  
米醤油・酢・菜種油

蒸し物

### 蓮根しんじょの 紫芋あんかけ

蓮根・菜種油・塩・  
椎茸&昆布だし・片栗粉・  
紫芋ペースト・水菜

デザート

### 和梨ゼリー

梨果汁・ブドウ糖・  
果糖・寒天・食物繊維・  
ゲル化剤

鍋物

### 鯛の柚子味噌 陶板焼き

鯛・人参・もやし・  
ねぎ・柚子・米味噌・  
白砂糖・月桂冠・  
菜種油

洋皿

### ぼてもち

じゃがいも・米粉・コーン・人参・  
グリーンピース・無添加ブイヨン・  
片栗粉・菜種油・ブロックリー・  
トマト・キャベツ・レッドキャベツ・  
ケチャップ・和風ドレッシング・  
フレンチドレッシング

揚げ物

### 高校生のみ 郷土料理 がね天ぷら

さつま芋・ごぼう・  
人参・米粉天ぷら粉・  
砂糖・塩・菜種油  
※がね=さつま芋の揚げ物

酢物

### 紅白なます

大根・人参・  
酢・白砂糖・塩

カレー

### フライドベジカレー

玉ねぎ・かぼちゃ・人参・さつま芋・  
パプリカ・じゃがいも・菜種油・  
S&Bカレーフレーク  
(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・  
砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・  
酵母エキス・さつま芋パウダー・香料・  
トマトパウダー・増粘剤(加工でん粉)・  
カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料)

ご飯

### ご飯

国産米



## Breakfast of the first day 1泊目 朝食

小鉢

### 切り干し 大根の旨煮

切り干し大根・  
人参・干し椎茸・  
米醤油・みりん・  
白砂糖・昆布だし

鍋物

### 魚うどん

魚うどん  
(魚肉・でん粉・砂糖・  
食塩・調味料(アミノ酸等)・  
保存料(ソルビン酸)・  
とろろ昆布  
(昆布(国産)・米黒酢)・  
椎茸&昆布だし・  
米醤油・みりん・塩・  
白菜・ねぎ・人参

ご飯

### ご飯

国産米

焼物

### さわらの 照り焼き

さわら・米醤油・  
月桂冠・黒砂糖・  
生姜・大根おろし・  
大葉  
(網に変更となる場合があります)

ふりかけ

### ふりかけ

青菜(広島菜・京菜・大根葉)・煎り米・砂糖・うるちひえ・でん粉・  
とうもろこしフレーク・トマトフレーク(でん粉・デキストリン・トマペ  
ースト・食物繊維・砂糖・その他)・キヌア・乾燥マッシュポテト・食  
塩・モロヘイヤ粉末・還元水飴・酵母エキス・かぼちゃ粉末・  
昆布エキス・鯉削り節粉末・加工でん粉・カロチン色素・ベニ  
コウジ色素・酸化防止剤(V.C.V.E)

デザート

### スイートポテト

さつま芋・砂糖・  
植物油脂・還元麦芽糖・  
食物繊維・  
乳酸カルシウム・食塩・  
クエン酸鉄ナトリウム

飲み物

### 野菜ジュース(紫)

野菜(人参・キャベツ・なす・  
アスパラガス・セロリ・白菜・大根・  
ケール・レタス・クレンソウ・ほうれん草・  
パセリ・ビート・かぼちゃ)・  
果実(ぶどう・レモン・ブルーベリー・  
ラズベリー)・香料



温泉ホテル中原別荘では、食物アレルギーをお持ちの方でも気兼ねなく食事を楽しんでいただけるよう食物アレルギー対応メニューをご準備しております。



Dinner of the second day  
2泊目  
夕食



吸物



**旬野菜の味噌汁**  
椎茸&昆布だし・旬野菜・味噌

小皿



**里っこ揚げ**  
里芋・菜種油・米醤油・砂糖・みりん・片栗粉・米粉・椎茸&昆布だし

煮物



**かぼちゃのいとこ煮**  
かぼちゃ・小豆・砂糖・塩・椎茸&昆布だし・米醤油

飯



**ご飯**  
国産米

洋皿



**鯛の青しそ天ぷら梅ソース**  
鯛・青しそ・米粉天ぷら粉・梅肉・砂糖・みりん・菜種油・キャベツ・レッドキャベツ・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

酢物



**青菜のおひたし**  
青菜(ほうれん草・小松菜・水菜など)・豆ちくわ(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖・酵母エキス・植物油・加工でん粉・キシロース)・椎茸&昆布だし・米醤油・砂糖

シチュー



**さつまい芋のホワイトシチュー**  
さつまい芋・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・S&Bシチューフレーク(でん粉・食用油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・酵母エキス・白米エキスパウダー・オニオンパウダー・ガーリック・増粘剤(加工でん粉)・乳化剤・香料・酸味料)

鍋物



**鯛つみれとハリハリ野菜の寄せ鍋**  
椎茸だし・鯛・生姜・白菜・ねぎ・水菜・片栗粉・人参・米醤油・みりん・塩・砂糖

サラダ



**高校生のみ フレンチポテトサラダ**  
じゃがいも・レーズン・人参・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング・塩・胡椒・サニーレタス

デザート



**ぶどうゼリー**  
ぶどう果汁・水飴・果糖・グラニュー糖・洋酒・食塩・食物繊維・ゲル化剤



Breakfast of the second day  
2泊目  
朝食



スープ



**さつまい芋スープ**  
さつまい芋・無添加ブイヨン・菜種油・パセリ・塩・胡椒

洋皿



**白身魚のムニエル**  
白身魚・米粉・レモン・オリーブオイル・トマト・ブロッコリー・クレイジーソルト・サニーレタス・トレビス(またはレタス・キャベツ)・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

パン



**米粉パン**  
米粉(国産)・ビート上白糖・イースト・食塩・菜種油・増粘剤(加工でん粉)  
**いちごジャム**  
砂糖類(水あめ・砂糖・ブドウ糖)・いちご・ゲル化剤(メクチン)・酸味料・pH調整剤・香料  
**ブルーベリージャム**  
砂糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖)・ブルーベリー・ブランデー・ゲル化剤(メクチン)・酸味料・pH調整剤

飲み物



**野菜ジュース(紫)**  
野菜(人参・キャベツ・なす・アスパラガス・セロリ・白菜・大根・ケール・レタス・クレソン・ほうれん草・パセリ・ピート・かぼちゃ)・果実(ぶどう・レモン・ブルーベリー・ラズベリー)・香料

デザート



**国産レモンゼリー**  
ブドウ糖・水飴・レモン果汁・砂糖・果糖・水・ゲル化剤

Dinner of the third day  
3泊目  
夕食



**吸物**  
まいたけのすまし汁  
まいたけ・三つ葉・椎茸&昆布だし・米醤油・塩・みりん

**煮物**  
なすとしめじの揚げ浸し  
なす・しめじ・粟種油・大根おろし・椎茸&昆布だし・米醤油・みりん・生姜・砂糖・塩

**蒸し物**  
高校生のみ  
鯛のキャベツロール  
人参あんかけ  
鯛・キャベツ・みりん・クレイジーソルト・人参ペースト・椎茸&昆布だし・片栗粉

**鍋物**  
海鮮ひとり鍋  
鯛・干し椎茸・白菜・水菜・えのき・人参・昆布だし・米醤油・みりん・豆ちくわ  
(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖・酵母エキス・植物油・加工でん粉・キシロース)

**サラダ**  
グリーンサラダ  
キャベツ・ブロッコリー・サニーレタス・コーン・トマト・きゅうり・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

**揚げ物**  
野菜のかき揚げ  
さつま芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・米粉天ぷら粉・菜種油・塩・抹茶塩

**酢の物**  
春雨の酢の物  
さつま揚げ(魚肉・馬鈴薯でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖)・春雨・人参・きゅうり・酢・米醤油・塩

**洋血**  
カポナータ  
なす・パプリカ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・ケチャップ・にんにく・ローリエ・塩・オリーブオイル・無添加ブイヨン

**飯**  
ご飯  
国産米

**デザート**  
和梨ゼリー  
梨果汁・ブドウ糖・果糖・寒天・食物繊維・ゲル化剤



Breakfast of the third day  
3泊目  
朝食

**焼物**  
鯛の味噌焼き  
鯛・米味噌・みりん・月桂冠・黒砂糖・はじかみ・さつま芋の蜜煮(黒砂糖・さつま芋)

**汁物**  
根菜の味噌汁  
ごぼう・大根・人参・ねぎ・椎茸&昆布だし・米味噌

**飯**  
ご飯  
国産米

**鍋物**  
あったか雑煮鍋  
さつま揚げ(魚肉・馬鈴薯でん粉・砂糖・食塩・ブドウ糖)・もち・ねぎ・白菜・みりん・干し椎茸・米醤油・椎茸&昆布だし

**小鉢**  
金時豆甘煮  
金時豆・黒砂糖・塩

**サラダ**  
グリーンサラダ  
キャベツ・ブロッコリー・サニーレタス・コーン・トマト・きゅうり・和風ドレッシング・フレンチドレッシング

**ふりかけ**  
青菜(広島葉・京葉・大根葉)・煎り米・砂糖・うるちひえ・でん粉・とうもろこしフレーク・トマトフレーク(でん粉・デキストリン・トマトペースト・食物繊維・砂糖・その他)・キヌア・乾燥マッシュポテト・食塩・モロヘイヤ粉末・還元水飴・酵母エキス・かぼちゃ粉末・昆布エキス・鱈削り節粉末・加工でん粉・カロチン色素・ベニコウジ色素・酸化防止剤(V.C,V.E)

特定原材料等27品目とは?



法令により、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかである食品のうち、食品への表示義務がある、特に発症者数や症状の重症度が高く特に留意する必要がある食品「特定原材料」7品目と「特定原材料に準ずるもの」として食品への表示が推奨されている20品目のことを指します。中原別荘の食物アレルギー対応メニューには、下記の27品目の原材料を使用しておりません。

- 特定原材料：えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生
- 特定原材料に準ずるもの：あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※写真はイメージです。食材は時期によって変更になる場合がございます。