



# 修学旅行のご案内



Ver.04



# 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 (適)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 9:00～20:00
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)
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・レザーク
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)

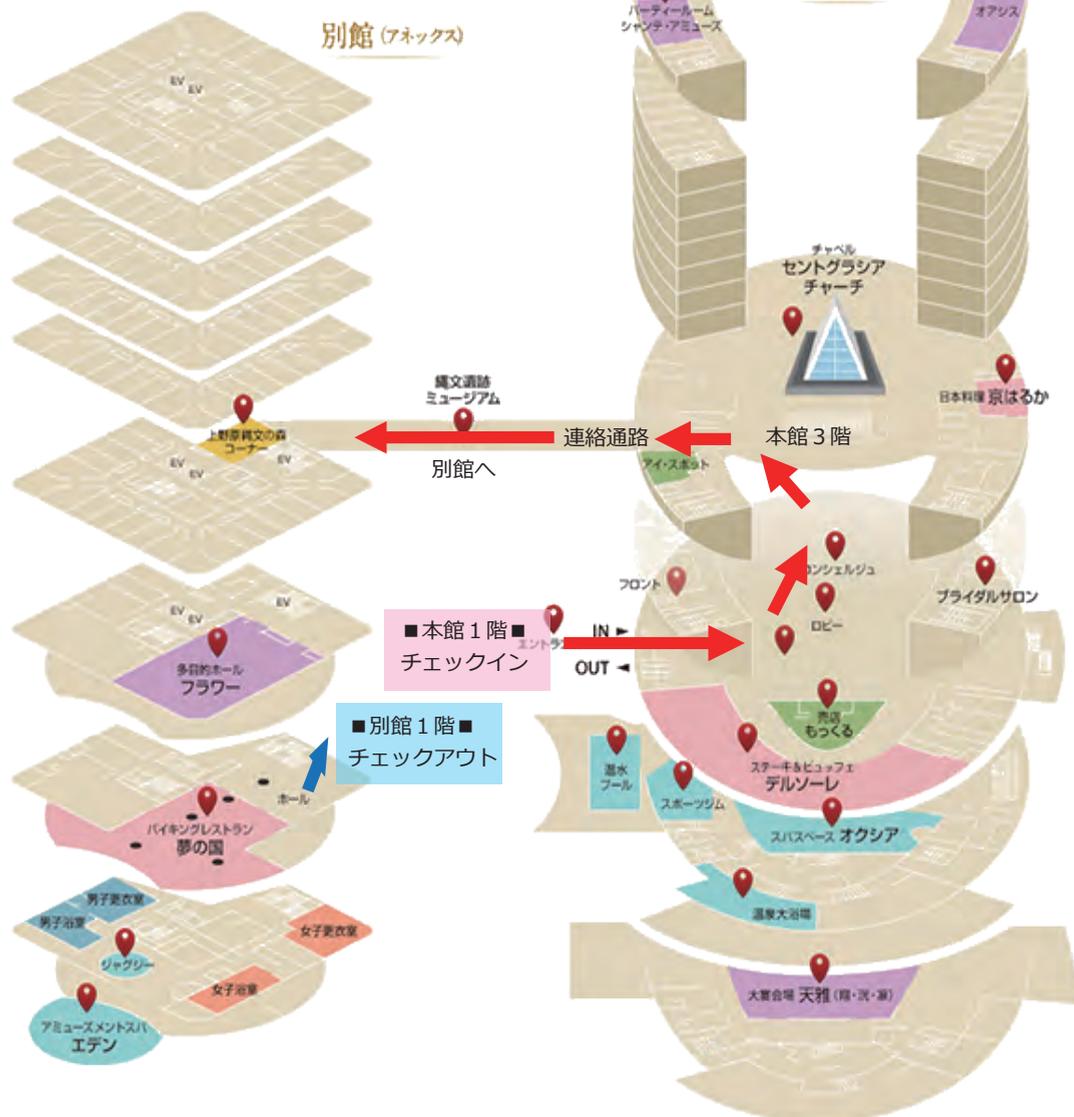
## 関係機関

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】

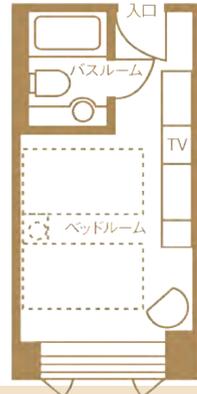
本館1階エントランスよりご入館いただけます。  
エスカレーターにて3階まで進んでいただいた後、  
正面の連絡通路にて別館へご移動ください。別館  
には2基エレベーターがございます。  
退館（チェックアウト）は別館1階よりお願いします。



- 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  
施錠をご確認ください。  
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1F】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。

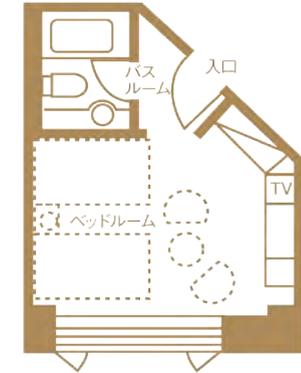
# 客室のご案内

## ツインルーム



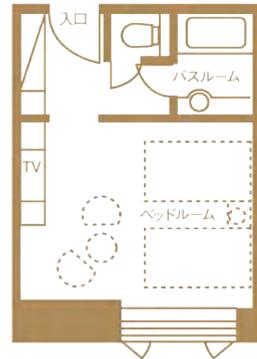
広さ：21.3 m<sup>2</sup> 客室数：55室 定員：2名

## ツインルーム



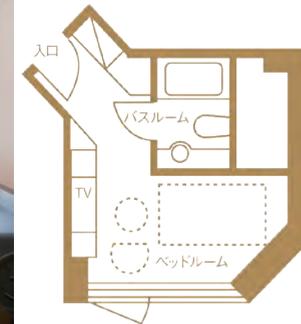
広さ：25.5 m<sup>2</sup> 客室数：45室 定員：2~3名

## トリプルルーム



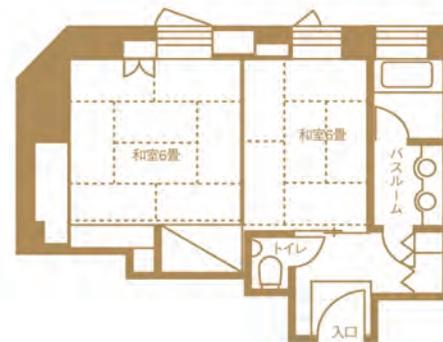
広さ：32.1 m<sup>2</sup> 客室数：24室 定員：2~3名

## シングルルーム



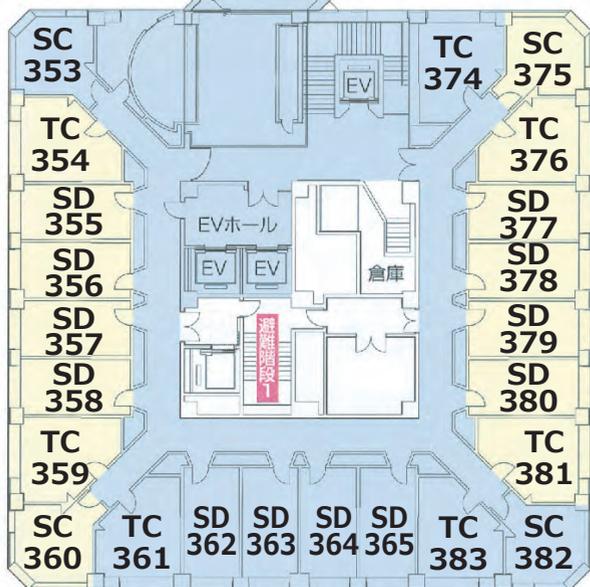
広さ：18.8 m<sup>2</sup> 客室数：23室 定員：1名

## 和室

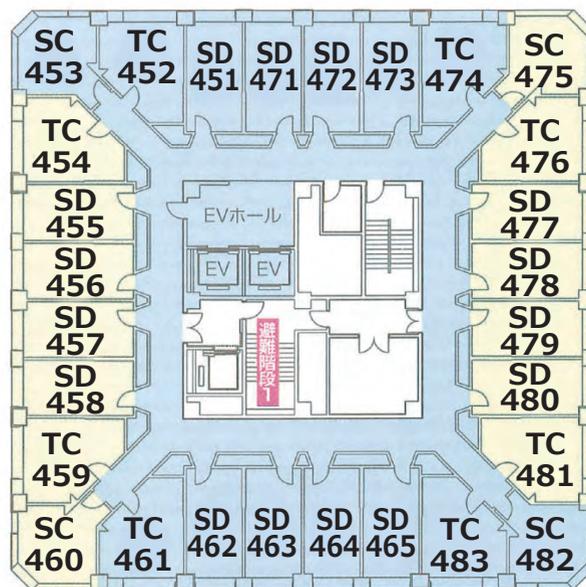


広さ：8畳+6畳  
客室数：2室  
定員：6名

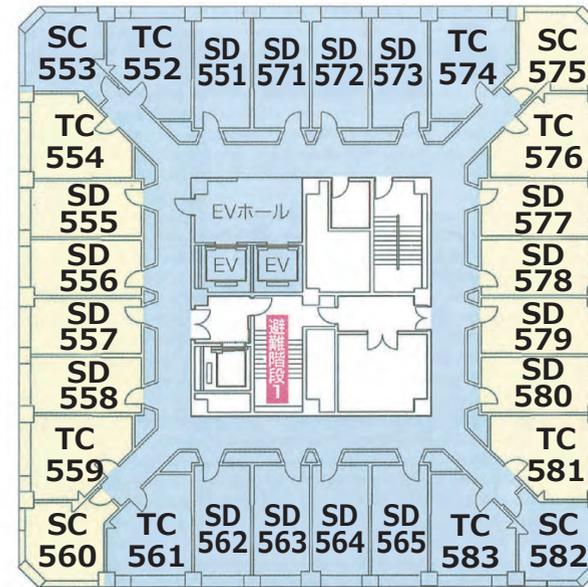
### 別館 3階



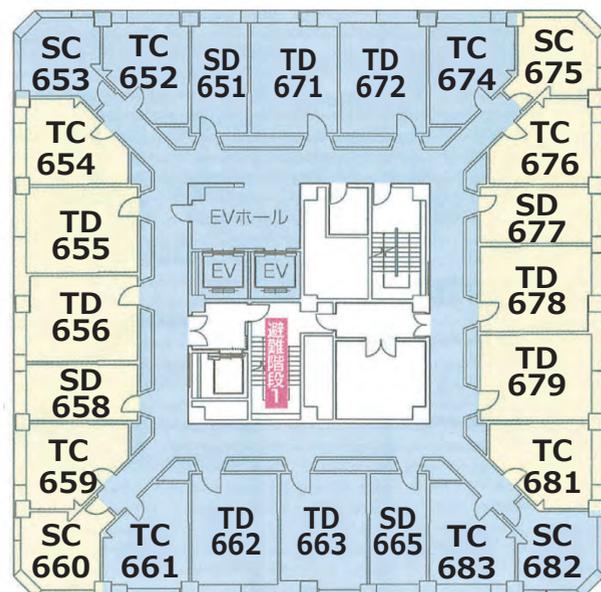
### 別館 4階



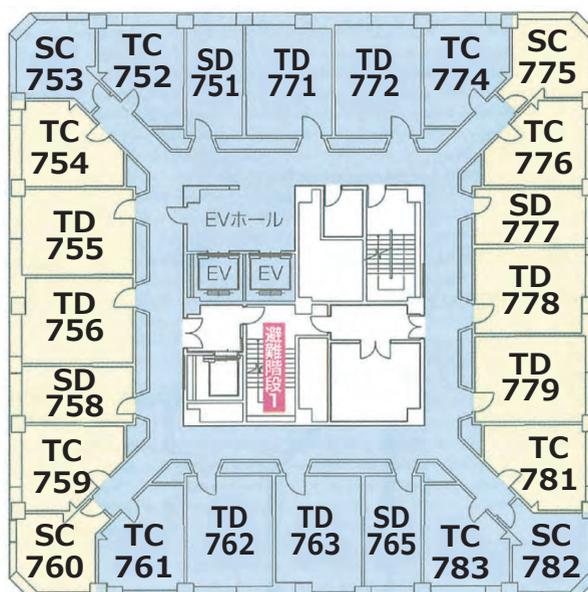
### 別館 5階



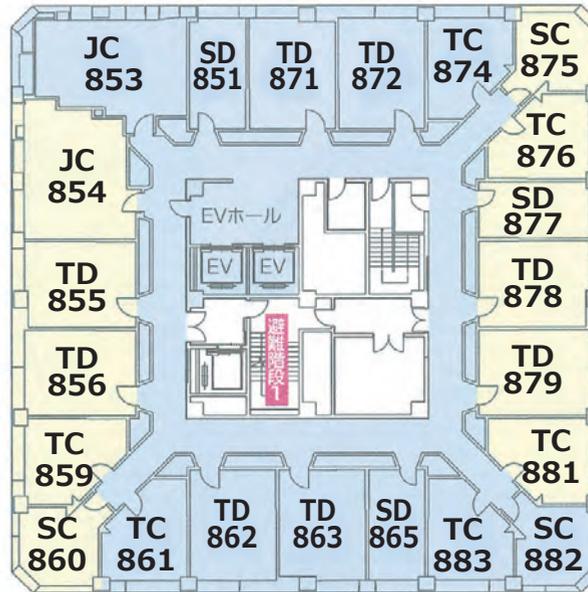
### 別館 6階



### 別館 7階



### 別館 8階



## 【夕食推奨メニュー①】メモリー



④ 内容

### 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

紅茶リングパン: 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、ロード、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



④ 内容

### 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・カロチノイド色素・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・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・プロックリー  
 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・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・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）・ツリマスタード  
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』は鹿児島島の郷土料理です。

※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、2022年2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

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 ス克蘭ブルエッグ / 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：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 / 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

### ⑦ コーヒー

## 【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  
鱈・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 (キタンサン)、香辛料抽出物

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