- ・HAMAYOUリゾートホテル光風閣くわるび・
  - ◆ 2024年度 Buffet Menu 朝食B/朝食D 原材料表



●特定原材料8品目(8大アレルギー)、特定原材料に準ずる20品目を赤字にて表記しております。

No	内容	原材料
1	新鮮野菜のサラダバー	サニーレタス:レタス、ミニトマト:ミニトマト、コーン:スイートコーン、食塩、
		豆サラダ:枝豆(中国)、レッドキドニー、 <mark>大豆</mark> 、黒豆、ひよこ豆/硫酸鉄、シリコーン、(一部に <mark>大豆</mark> を含む)
	ドレッシング3種	
	かんきつドレッシング	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、タマネギ、発酵調味料、蛋白加水分解物、ミカン果皮、
		酵母エキスパウダー、ミカン果汁、 <mark>魚醤</mark> 、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、
	減塩和風ドレッシング	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、タマネギ、蛋白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、
		かつお節エキス、オニオンフレーク、ニンニク、酵母エキスパウダー、 <mark>魚醤、</mark> 酵母エキス、赤ピーマン、
		きのこエキス、ショウガ、コショウ、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、タマネギ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、
		トマト、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、
2	マカロニサラダ	マカロニ、ドレッシング〔食用植物油脂、砂糖類(粉末水あめ、砂糖)、鶏 卵、醸造酢、食塩〕、タマネギ、
		ニンジン、砂糖、 <mark>乳</mark> 等を主要原料とする食品、食塩、食用植物油脂、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、
		酵素、香辛料抽出物、(一部に 大豆、小麦を含む)
3	粗挽きポークウインナー	<mark>豚肉</mark> 、豚脂肪、ジャガイモでん粉、デキストリン、食塩、糖類(砂糖、ブドウ糖)、香辛料/リン酸塩(Na)、
		調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に <mark>豚肉</mark> を含む)
4	豆腐ハンバーグ	豆腐(国内製造)、 <mark>鶏肉</mark> 、植物油脂、ニンジン、魚肉すり身、えだ豆、パン粉、粉末状植物性たん白、
		レンコン水煮、おろしニンニク、がらスープの素、食塩、澱粉、還元澱粉加水分解物、コショウ、醤油、
		ひじき、かつおエキス調味料、ローストオニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、グリシン、
		保存料(しらこたん白)、甘味料(スクラロース)、(一部に <mark>小麦・ごま・鮭・サバ・大豆・鶏肉・豚肉</mark> を含む)
		おろし餡かけ:ダイコン、醤油(国内製造)、砂糖混合異性化液糖、食塩、味醂、カツオ節、
		こんぶ、調味料 (アミノ酸等 )、アルコール、(一部に <mark>小麦、大豆</mark> を含む)、片栗粉 : 馬鈴しょ
5	サバの塩焼き	サバ、食塩/キシロース、(一部に <mark>サバ</mark> を含む)
6	ジューシー鶏モモ肉の	<b>鶏モモ肉</b> 、ピンクソルト: 岩塩
	岩塩焼き	

## ◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食B/朝食D - 原材料表

No	内容	原材料
7	ゴロゴロ野菜の	鶏肉(国産)、タマネギ、つなぎ (でん粉、パン粉、 <mark>卵</mark> 白、粉末状植物性たん白 )、豚脂、粒状植物性たん白、
	甘辛肉団子	チキンエキス調味料、しょうゆ、上白糖、香辛料、ソース[砂糖(上白糖、加工黒糖)、しょうゆ、醸造酢、米黒酢、
		植物油、オイスターエキス、チキンエキス調味料/増粘剤(加エデンプン)]、揚げ油(なたね油)、
		(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む)
		ズッキーニ、さつまいも、赤パプリカ、レンコン、ヤングコーン
8	肉じゃが	ジャガイモ(国産)、タマネギ、ニンジン、 <mark>牛肉</mark> 、こんにゃく、醤油、砂糖、米発酵調味料、植物油、
		<mark>魚介</mark> エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、水酸化カルシウム、
		(一部に小麦・牛肉・サバ・大豆・リンゴを含む)
9	とろっとミニオムレツ	液 <mark>卵、乳</mark> 等を主要原料とする食品(脱脂粉 <mark>乳</mark> 、植物油脂、還元水あめ、その他)、乾燥 <mark>卵</mark> 、植物油脂、食塩、
		ゼラチン、でん粉発酵調味料、チーズ、でん粉、バター、砂糖、チキンブイヨンパウダー、
		ホタテエキスパウダー、乳たん白、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、ポリリン酸Na、
		カロチノイド色素、調味料 (アミノ酸等)、(一部に <mark>卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン</mark> を含む)
		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、タマネギ、香辛料
10	ジャガイモとエビ・	サラダ <mark>エビ</mark> : <mark>エビ</mark> (バナメイ、養殖)(99.3%)、食塩(0.7%)、ベビーホタテ: ホタテ貝、
	ホタテの紫蘇香味焼き	馬鈴しょ(インカのめざめ)、
		植物油(国内製造)、食塩、青しそ末、 <mark>魚介</mark> エキス、粉末醤油、ショウガパウダー、
		コショウ末/調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、
		(一部に <mark>小麦・サバ・大豆</mark> を含む)
11	ご飯	精米
12	クロワッサン	<mark>小麦</mark> 粉(国内製造)、加工油脂、砂糖、パン酵母、脱脂粉 <mark>乳</mark> 、液 <mark>卵</mark> 、食塩/香料、乳化剤、V.C、着色料(カロチン)
		(一部に <mark>小麦・卵・乳成分・大豆</mark> を含む)
13	メープルシロップ	果糖ぶどう糖液糖、水飴、調味料(アミノ酸)、増粘剤(アラビアガム)、砂糖、保存料(安息香酸Na.
. •		パラオキシ安息香酸ブチル)、着色料(カラメル)、香料
	イチゴジャムマーガリン	イチゴジャム:砂糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、イチゴ/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
		マーガリン:食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー/乳化剤、香料、
		酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、(一部に 乳成分・大豆を含む)
14	白味噌汁	白みそ: <mark>大豆</mark> 、米、食塩、酒精、ビタミンB2、
	(ネギ、キャベツ)	鰹だし: 食塩(国内製造)、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、
		こんぶ粉末)/ 調味料(アミノ酸等)、長ネギ、キャベツ



## ◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食B/朝食D - 原材料表

No	内容	原材料
15	中華風玉子スープ	食塩、アミノ酸液、デキストリン、醤油、発酵調味料、オイスターエキス、砂糖、チキンエキス、
		ポークエキス、植物油脂、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、
		(一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)、
		長ネギ、鶏 <mark>卵</mark> (国産)、片栗粉 : 馬鈴しょ
16	ダイスゼリー温州ミカン	ミカン果汁(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)/ゲル化剤(増粘多糖類)、
		酸味料、香料、クエン酸鉄Na
17	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳)、原料糖(さとうきび、てん菜)100%
18	フルーツグラノーラ	オーツ麦(オーストラリア又はフィンランド又はその他)、ライ麦粉、砂糖、 小麦粉、乾燥果実(パパイヤ、
		レーズン、 <mark>リンゴ</mark> 、イチゴ)、ココナッツ、デキストリン、植物油、米粉、コーンフラワー、水溶性食物繊維、
		かぼちゃの種、 <mark>アーモンド</mark> パウダー、食塩、 <mark>小麦</mark> ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、
		乳糖/グリセリン、クエン酸鉄Na、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、加エデンプン、
		ナイアシン、パントテン酸Ca、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB1、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12
19	玄米フレーク	玄米、精米、砂糖、 <mark>小麦</mark> 、米糠、食塩、ぶどう糖果糖液糖、炭酸Ca、リン酸Ca、ビタミンC、
		乳化剤(大豆レシチン)、トコフェロール酢酸エステル、酸化防止剤(ビタミンE)、鉄、ナイアシン、
		ビタミンB1、酸味料、ビタミンA、ビタミンB2、ビタミンD
20	味付け海苔	乾のり、砂糖、醬油( <mark>小麦、大豆</mark> )、味醂、食塩、 <mark>魚介</mark> エキス(削り節(サバ)、エビ、昆布)、
		調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
	ふりかけ(たまご)	乳糖(アメリカ製造)、いりごま、小麦粉、砂糖、食塩、卵黄粉末、加工油脂、すりごま、大豆加工品、
		還元水あめ、こしあん、鰹削り節、エキス(チキン、酵母、 <mark>魚介</mark> 、鰹節)、 <mark>鶏肉粉末、みそ、海藻カルシウム、</mark>
		のり、醤油、 <mark>鶏</mark> 脂、 <mark>乳</mark> 製品、ぶどう糖果糖液糖、イースト、あおさ、みりん、抹茶、
		デキストリン/調味料(アミノ酸)、 <mark>卵</mark> 殻カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、香料
		(一部に卵、乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉を含む)
	ふりかけ(おかか)	いりごま(国内製造)、鰹削り節、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、 <mark>小麦粉</mark> 、すりごま、鶏卵加工品、みりん、
		還元水あめ、エキス(鰹節、 <mark>チキン</mark> 、酵母)、 <mark>大豆</mark> 加工品、海藻カルシウム、こしあん、みそ、のり、 <mark>乳</mark> 製品、
		乳糖、 <mark>鶏</mark> 肉粉末、ぶどう糖果糖液糖、イースト、 <mark>鶏</mark> 脂、デキストリン/調味料(アミノ酸)、カロチノイド色素、
		酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に <mark>卵、乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉</mark> を含む)
	ふりかけ(鮭)	いり <mark>ごま</mark> (国内製造)、乳糖、食塩、砂糖、 <mark>鮭</mark> 、大豆加工品、 <mark>小麦</mark> 粉、でん粉、植物性たん白、のり、
		海藻カルシウム、あおさ、デキストリン、鰹節粉、香味油、 <mark>乳</mark> 製品、醤油、 <mark>卵黄</mark> 粉末、抹茶、発酵調味料、
		エキス(酵母、 <mark>魚介</mark> )、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、イースト/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、
		着色料、(紅麹、カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、
		(一部に卵、乳成分、小麦、ごま、さけ、大豆を含む)

## ◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食B/朝食D - 原材料表

No	内容	原材料
	納豆	大豆、納豆菌、たれ(醤油、植物性蛋白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、
		醸造酢、食塩、味醂、カツオエキス、砂糖、調味料(アミノ酸等))、からし(からし、食塩、醸造酢、
		還元水飴、着色料(ウコン)、香辛料、増粘多糖類)、(一部に 小麦を含む)
21	ドリンクバー	
	オレンジジュース	<mark>オレンジ、</mark> 香料
	ウーロン茶	烏龍茶(中国産、台湾産)、ビタミンC
	牛乳	生乳100%
22	ホットドリンク	
	コーヒー	コーヒー豆
		スティックシュガー:原料糖
		クリーミーポーション:植物油脂(国内製造)、砂糖、脱脂粉 乳、デキストリン/カゼインNa、
		乳化剤( <mark>大豆</mark> 由来)、pH調整剤、香料、安定剤(カラギナン)
	紅茶	紅茶(インド、ケニア、その他)