

アレルギー対応メニュー原材料
【 】内の原材料は、下方に原材料詳細も記載しています。

■ ブラッスリー ベルデマール（洋食）

《朝食》

メニュー	原材料
・ドリンク （オレンジ または パイナップル）	オレンジ、香料 または パイナップル（無添加）
・野菜入りブイヨンスープ	玉葱、人参、キャベツ、コーン、【化学調味料無添加ブイヨン】、セロリ、オリーブオイル、塩、胡椒
・ライスブレッド 2 種	【ライスブレッド】、【ライスブレッドレーズン】
・紅豚ミートソース	豚肉、にんにく、玉葱、人参、セロリ、トマト、【こどもケチャップ】、【きび麺】、【化学調味料無添加ブイヨン】、オリーブオイル、塩、胡椒
・マッシュポテト	ジャガイモ、【化学調味料無添加ブイヨン】、塩、胡椒
・コーンフレーク	【コーンフレーク】
・野菜サラダ	レタス、サニーレタス、胡瓜、トマト、紅芋 [別添] ドレッシング／塩、胡椒、オリーブオイル
・フルーツ	フルーツ 3 種
・焼きバナナ黒糖風味	バナナ、黒糖、レーズン、オリーブオイル [別添] カラメルソース／黒糖
・ミネラルウォーター	海洋深層水

■ ブラッスリー ベルデマール（洋食）

《夕食》

メニュー

原材料

・野菜の裏ごしスープ

玉葱、人参、ジャガイモ、オリーブオイル、塩、胡椒、
【化学調味料無添加ブイヨン】

・Choice

※3種類の中から2種類
お選びいただけます

①『白身魚のキャベツ包み、トマト風味』
白身魚、キャベツ、にんにく、玉葱、トマト、【こどもケチャップ】、
【化学調味料無添加ブイヨン】、オリーブオイル、塩、胡椒

②『ハーブ鶏のソテー』
ハーブ鶏、紅芋、オリーブオイル、塩、胡椒 [別添] 茸ソース／マ
ッシュルーム、エリンギ茸、しめじ、にんにく、エシャロット、
パセリ、【濃厚ソース(こどもソース)】、【化学調味料無添加ブイヨン】、
オリーブオイル、塩、胡椒、コーンスターチ

③『紅豚のソテー』
紅豚、紅芋、オリーブオイル、塩、胡椒 [別添] 茸ソース／マッ
シュルーム、エリンギ茸、しめじ、にんにく、エシャロット、パセリ、
【濃厚ソース(こどもソース)】、【化学調味料無添加ブイヨン】、
オリーブオイル、塩、胡椒、コーンスターチ

・野菜カレー

玉葱、人参、セロリ、ジャガイモ、プチトマト（赤・黄）、にんにく、
ブロッコリー、レーズン、オリーブオイル、塩、胡椒、
【カレーの王子さま顆粒】、【こどもケチャップ】、
【化学調味料無添加ブイヨン】

・サラダ

レタス、サニーレタス、トマト、野菜、
[別添] ドレッシング／塩、胡椒、オリーブオイル

・フルーツたっぷりアセロラのジュレ、
2種のシャーベットをのせて

フルーツ（苺・ラズベリー・ブルーベリー／季節によって変更有）、
アセロラジュレ：アセロラ、グラニュー糖、ゲル化剤、
マンゴーソルベ：マンゴーピューレ、トレハロース、安定剤、
カシスソルベ：カシスピューレ、グラニュー糖

・ライス

国内産

・ミネラルウォーター

海洋深層水

【原材料詳細】

メニュー	原材料
・ ライスブレッド	米粉、澱粉（サゴヤシ）、てんさい糖、トレハロース、菜種油、イースト、塩
・ ライスブレッドレーズン	米粉、澱粉（サゴヤシ）、てんさい糖、トレハロース、菜種油、イースト、塩、レーズン
・ きび麺	うるちきび、タピオカ澱粉
・ こどもケチャップ	トマト、果糖（てんさい糖）、醸造酒（ぶどう、さとうきび）、食塩、玉葱、香辛料（ガーリック、ホワイートペッパー、シナモン、オールスパイス、セージ）
・ コーンフレーク	有機とうもろこし、有機砂糖、塩
・ 濃厚ソース（こどもソース）	糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、その他)、醸造酢、食塩、香辛料、増粘剤(加工デンプン)
・ カレーの王子さま顆粒	ばれいしょでん粉、デキストリン（タピオカでん粉）、果糖、カレー粉、かぼちゃ、てんさい菜糖、食塩、さつまいも、植物性油脂加工食品（デキストリン「タピオカでん粉」、パーム油）、ポテトフレーク、ショートニング（パーム油）、粉末水飴、野菜香味パーム油、玉ねぎ、乳化剤、野菜エキスパウダー（玉ねぎエキスパウダー、白菜エキスパウダー、酵母エキスパウダー）、酵母エキスパウダー、調味料（アミノ酸等）
・ 化学調味料無添加ブイヨン （アレルギー対応特定原材料等 25 品目不使用）	塩、砂糖、酵母エキス、デキストリン、玉葱、香辛料

10品目除去「ベルデマール・洋食」朝食



10品目除去「ベルデマール・洋食」夕食



アレルギー対応メニュー原材料
【 】内の原材料は、下方に原材料詳細も記載しています。

■ 中国料理金紗沙（中華）

《夕食》

メニュー	原材料
・ 蒸し鶏と野菜のサラダ仕立て	鶏胸肉、サニーレタス、レタス、水菜、トマト、オクラ、ブロッコリー、【笑顔でランチ ドレッシングイタリアン】
・ 金紗沙コーンスープ	コーンピューレ、塩、グラニュー糖、【うまい料亭のつゆ】、玉葱、人参、セロリ、長ネギ、片栗粉
・ 魚（白身魚）の蒸し物 醤油ソース	白身魚（赤マチ）、法蓮草、パプリカ 3 種、長ネギ、【うまい料亭のつゆ】、玉葱、人参、セロリ、片栗粉、塩、白胡椒、菜種油
・ 帆立貝柱とアオリイカの薄塩炒め	帆立貝柱、アオリイカ、キャベツ、青梗菜、片栗粉、菜種油、人参、塩、白胡椒、【うまい料亭のつゆ】、玉葱、セロリ、長ネギ
・ 紅豚のたんかん酢炒め	豚肩ロース、タンカン酢、米酢、菜種油、片栗粉、玉葱、パプリカ 3 種、塩、黒糖粉、レモン汁、グラニュー糖、【こどもケチャップ】
・ 白飯	国内産
・ 紅芋の飴炊き	紅芋、グラニュー糖、菜種油
・ フルーツ添え	フルーツ 3 種
・ ミネラルウォーター	海洋深層水

【原材料詳細】

メニュー	原材料
・ 笑顔でランチ ドレッシングイタリアン	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、酒精、玉葱、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、トマト
・ うまい料亭のつゆ	酵母エキス、ビートオリゴ糖、塩、昆布エキス、しいたけエキス、てんさいエキス
・ こどもケチャップ	トマト、果糖（てんさい糖）、醸造酒（ぶどう、さとうきび）、食塩、玉葱、香辛料（ガーリック、ホワイトペッパー、シナモン、オールスパイス、セージ）

10品目除去「金紗沙・中華」夕食



アレルギー対応メニュー原材料
【 】内の原材料は、下方に原材料詳細も記載しています。

■ 日本料理・琉球料理 佐和（和食）

《朝食》

メニュー	原材料
・ブロッコリー、ポテト、トマト	ブロッコリー、ポテト、トマト、食塩
・法蓮草お浸し	法蓮草、【米しょうゆ】、【味醂】、花鰹、昆布
・豚バラ肉アスパラ巻き	豚バラ肉、アスパラ、食塩
・鶏含め煮	鶏肉、椎茸、水菜、【米しょうゆ】、【味醂】、花鰹、昆布
・鮭塩焼き	鮭切り身、食塩
・白飯	国内産
・野菜汁	三つ葉、大根、しめじ、【米しょうゆ】、食塩、花鰹、昆布
・水菓子	フルーツ 3 種
・ミネラルウォーター	海洋深層水

■ 日本料理・琉球料理 佐和（和食）

《夕食》

メニュー	原材料
・法蓮草お浸し	法蓮草、【米しょうゆ】、【味醂】、花鰹、昆布
・蒸し南瓜	蒸し南瓜
・肉鍋	豚バラ肉、白菜、椎茸、エノキ、葱、水菜、【米しょうゆ】、【味醂】、上白糖、花鰹、昆布
・野菜サラダ	サニーレタス、コーン、トマト、【オリーブオイルのレモン風味】、【米しょうゆ】、食塩
・魚塩焼き	県産魚（切り身）、食塩
・白飯	国内産
・野菜汁	三つ葉、大根、しめじ、【米しょうゆ】、食塩、花鰹、昆布
・水菓子	フルーツ 3 種
・ミネラルウォーター	海洋深層水

【原材料詳細】

メニュー	原材料
・米しょうゆ	米、食塩
・味醂	もち米、米こうじ、醸造アルコール
・オリーブオイルレモン風味ドレッシング	オリーブオイル、レモン果汁、食塩

10品目除去「佐和・和食」夕食

