

修学旅行のご案内



Ver.01



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名以上の場合は）
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

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

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

本館1階 営業時間8:00～22:00 ※現在9:00～20:00

各自管理 ※ホテルでは貴重品のお預かりはしておりません

なし

計：3箇所（各客室ドア内側に表示有）

非常ベル・火災報知機・各所非常灯・懐中電灯（全室有り）

別館4階・6階にあり

客室案内

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
各種タオル・シャンプー・リンス・歯ブラシ・レザー
外線・内線（カット可能）
一般放送・YouTube無料（YouTubeカット不可）・有料放送（カット可能）
あり（中身なし）

関係機関

保健所
警察署
消防署
病院

姶良保健所
霧島警察署
霧島市消防局
国分生協病院

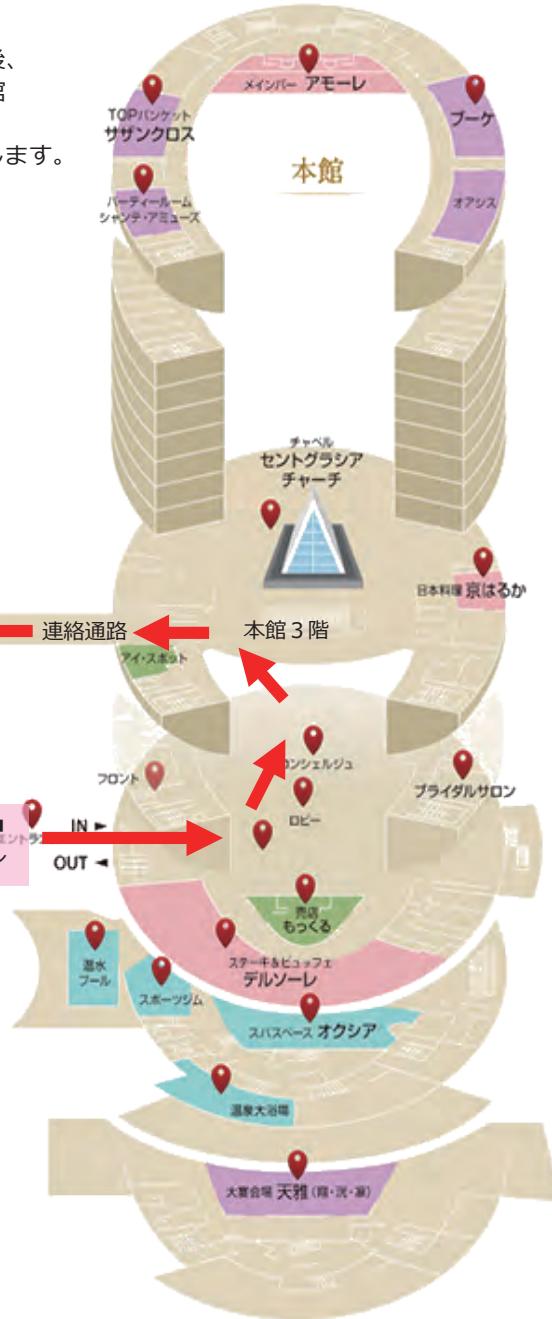
霧島市隼人町松永3320-16
霧島市国分中央3丁目44-22
霧島市国分中央3丁目41-5
霧島市国分中央3丁目38-14

電話：0995-42-0480
電話：0995-47-2110
電話：0995-64-0434
電話：0995-45-4806

館内施設・受入 概要

【入館・退館】

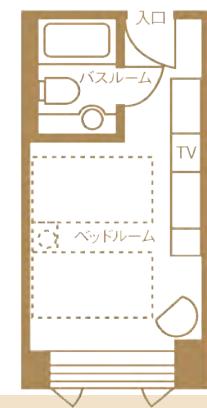
本館1階エントランスよりご入館いただきます。
エスカレーターにて3階まで進んでいただいた後、
正面の連絡通路にて別館へご移動ください。別館
には2基エレベーターがございます。
退館（チェックアウト）は別館1階よりお願いします。



- 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下さい。
- 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下さい。
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。

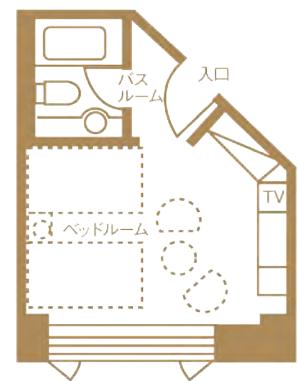
客室のご案内

ツインルーム



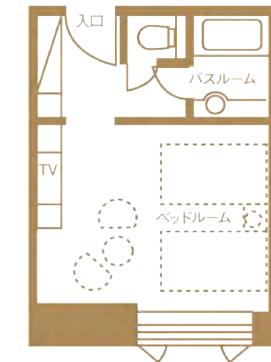
広さ：21.3 m² 客室数：55室 定員：2名

ツインルーム



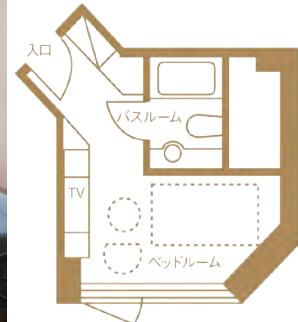
広さ：25.5 m² 客室数：45室 定員：2~3名

トリプルルーム



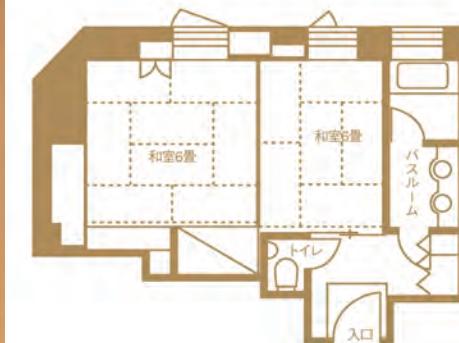
広さ：32.1 m² 客室数：24室 定員：2~3名

シングルルーム



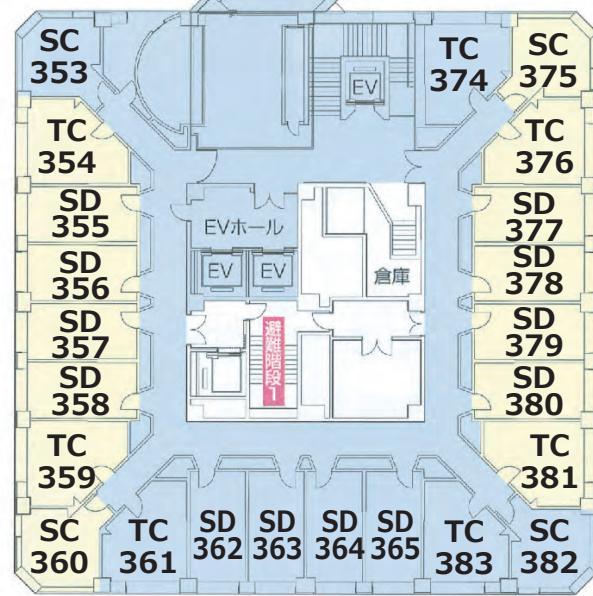
広さ：18.8 m² 客室数：23室 定員：1名

和室

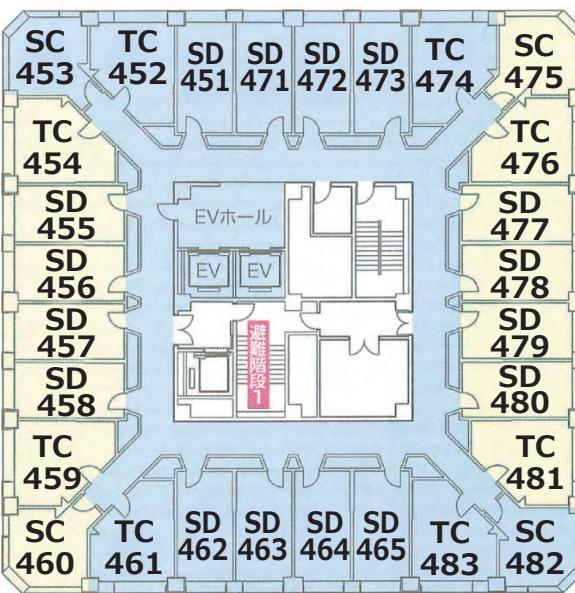


広さ：8畳 + 6畳
客室数： 2室
定員： 6名

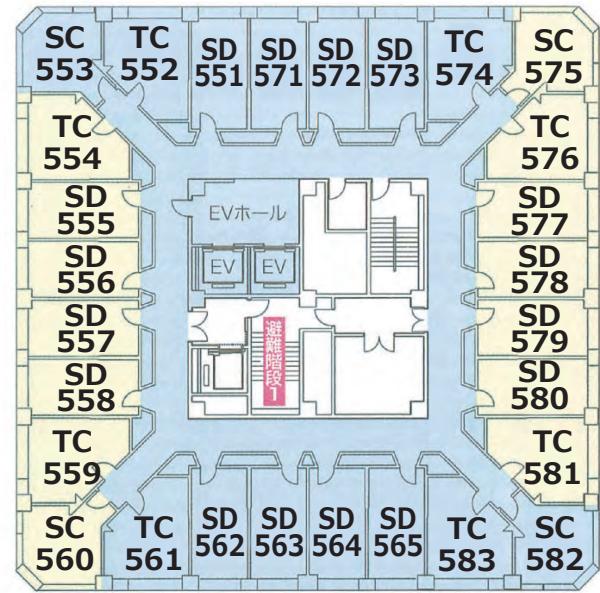
別館3階



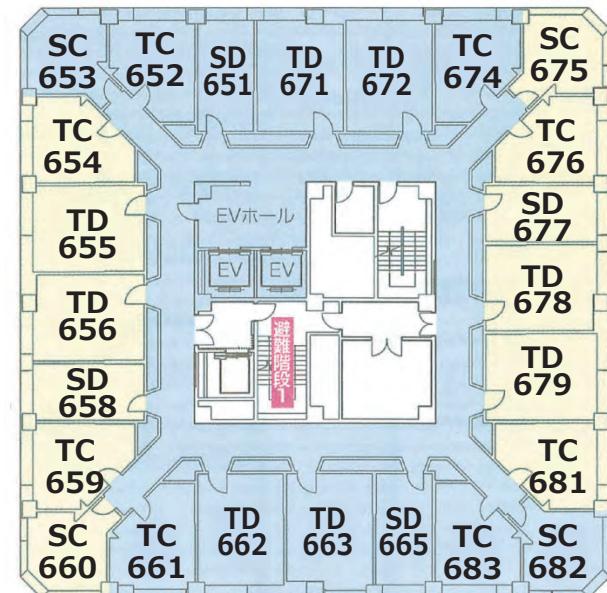
別館4階



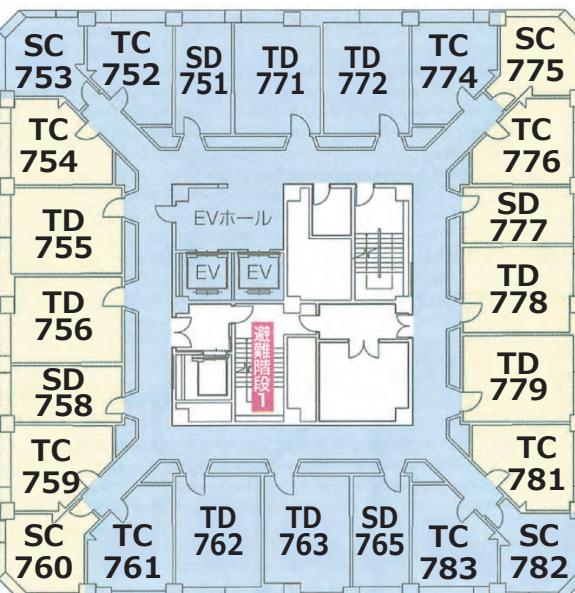
別館5階



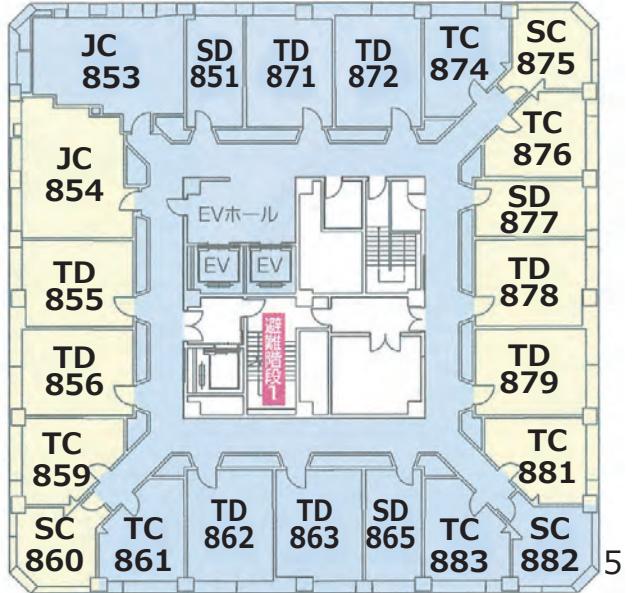
別館6階



別館7階



別館8階



【夕食推奨メニュー①】メモリー



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・赤キヤベツ・赤ピーマン・塩・胡椒・レモン汁・食用植物油脂・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・加工デンブン・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-リボヌクレオタイドナトリウム・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・植物油脂・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・コーンスターク・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
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、ラード、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(加工デンブン)・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・赤キヤベツ・赤ピーマン・塩・胡椒・レモン汁・食用植物油脂・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・アプリコットゲル化剤（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（カラチノイド）

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・カラテノイド色素・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：食用植物脂・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

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鯛の香草焼き 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・ガーリックピューレ・食塩・松の実

⑤霧島ロイヤルポークのカツレツ コルドンブルー風

豚ロース肉・ロースハム・スライスチーズ・小麦粉・卵・パン粉・小麦粉・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・ブロッコリー・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・植物油脂・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
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



海の幸と彩り野菜のサラダ仕立て

紅鮭・帆立貝柱・食塩・砂糖・胡椒・調味料・酸化防止剤・カンパチ・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ぶどう糖発酵調味料・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)・ツリーマスタード・トマト・ラディッシュ

牛バラ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・ナチュラルチーズ(生乳、食塩)・塩・胡椒

コーンのクリームスープ パイ包み焼き

スイートコーン・グラニュー糖・生クリーム・牛乳・バター・塩・胡椒・小麦粉・マーガリン・乳化剤(大豆由来)・カラテノイド色素・香料・クエン酸・香辛料・増粘剤(加工澱粉)

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)

牛肉のロースト ポテトのケースを添えて

牛肉・人参・大根・オクラ・ヤングコーン・じゃが芋・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

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・ヴァーガム・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)

コーヒー

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

※ オプションで「パン食べ放題」へ変更可能です

※ テーブルマナーは別途、追加料金が発生します

※写真はイメージです

【夕食メニュー】 和 食



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・天日塙・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・塩・椎茸エキス・卵黄・増粘剤・甘味料・香辛料抽出物

②南国 チキン南蛮

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豚なんこつ煮込み

豚なんこつ・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

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（ベクチン）・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カボナータ

玉葱・パブリカ・カボチャ・茄子・食塩・にんにく
ケチャップ：トマト、砂糖、ぶどう糖液糖、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

バサ・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・カシューなッツ）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



①オレンジジュース

②フルーツカクテル

バナナ・黄桃・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スクランブルエッグ / 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(キサンタンガム)

⑥パン：抹茶ロール / ミニクロワッサン / クルミパン / 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

ミニクロワッサン：小麦粉、卵、イースト、植物油脂、粉乳、乳脂肪、乳化剤、pH調整剤、砂糖、乳製品、塩、イーストフード、乳糖、カゼインNa、増粘剤(カラギナン)、香料

クルミパン：小麦粉、砂糖、イースト、油脂、保存料(ソルビン酸)、イーストフード、乳化剤、酸味料、クルミ、粉乳、香料、卵、塩

バターロール：小麦粉、砂糖、卵、乳化剤、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、ベクチン、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・クレミ・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
鰯・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
梅ドレッシング：醸造酢、梅肉、調味梅漬、発酵調味料、鰹節エキス、
食塩、赤じそフレーク、鰹節、香料、調味料（無機塩等）、
増粘多糖類、着色（紅麹、アントシアニン）、酸味料、
甘味料（スクラロース）

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