

## 令和6年度 体験メニュー使用食材一覧

メニュー	食材（原材料）
カレーライス	<p>&lt;米&gt;&lt;豚挽肉&gt; &lt;サラダ油&gt;食用大豆油、食用菜種油</p> <p>&lt;野菜&gt;ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、ショウガ(収穫野菜がある場合はナス、ピーマン、トマト、オクラ、ズッキーニ等が加わる場合もある)</p> <p>&lt;カレールウ&gt;小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、デンプン、デキストリン、全粉乳、トマトパウダー、チャツネ、オニオンパウダー、チーズ、ゴマペースト、クリームパウダー、脱脂大豆、タマネギ加工品、香辛料、ポークエキス、ガーリックパウダー、チキンエキス、粉乳小麦粉ルウ、ココナッツペースト、チーズ加工品、酵母エキス、粉末味噌、ブラウンルウ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料 ※原材料の一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴを含む。</p>
アイスクリーム	牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンス

## 令和6年度 レストラン食事メニュー

メニュー	食材（原材料）
朝食	<p>ごはん 味噌汁(ほうれん草・わかめ・長ねぎ・味噌・液体和風だし) 鮭の塩焼き 野菜サラダ(キャベツ・コーン・ドレッシング) ウインナー 納豆(醤油)</p>
夕食	<p>ごはん 味噌汁(大根・人参・玉ねぎ・味噌・液体和風だし) 若鶏の塩焼き(トマトソースかけ) 付け合わせ(パスタ・もやし・ブロッコリー) シューstring(ポテトフライ)(塩) りんご</p>

アグリパーク内の体験畜舎では、牛・ヤギ・ヒツジの飼育をしています。

また、園内には多くの野菜が栽培されており、季節によって種類もことなります。イネ科の植物やブタクサ・ヨモギなども周辺にあります。

## 令和6年度 レストランメニュー食材一覧

メニュー	食材（原材料）
ごはん(朝・夕)	米
味噌汁(朝・夕)	味噌(米味噌)⇒大豆、米、食塩 液体和風だし(いりこだし)⇒発酵調味料、還元水飴、食塩、煮干いわし粉末、デキストリン、煮干いわしエキス、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)糊料(キサンタンガム)酸味料  (朝) ほうれん草、わかめ、長ネギ (夕) 大根、人参、玉ねぎ
野菜サラダ(朝)	(朝) キャベツ、コーン  ドレッシング⇒食用植物油、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、乾燥タマネギ、タマネギ酢漬、食塩、ガーリックペースト、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム) ※原材料の一部に大豆、リンゴを含む。
鮭の塩焼き(朝)	鮭、塩
ウインナー(朝)	豚肉、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(亜鉛酸Na) (一部に豚肉を含む)
納豆(朝)	大豆、納豆菌  醤油⇒脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、糖類(砂糖混合ブドウ糖果糖液糖)、保存料(パラオキシ安息香酸)甘味料(甘草)、調味料(核酸)
若鶏の塩焼き(夕)	鶏肉(もも)、塩、日本酒⇒醸造アルコール、麦、麦麴、米、米麴、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料  ソース⇒トマトピューレー(トマト)、砂糖、塩
シューストリング(ポテトフライ)(夕)	ジャガイモ、植物油、ぶどう糖、食塩 ※原材料の一部に小麦を含む。
付け合わせ(夕)	もやし、ブロッコリー  パスタ⇒デュラム小麦、食塩
りんご(夕)	りんご、塩、砂糖

※全ての料理は、同じ厨房施設において一般のお客様向けメニューで使用している調理器具を使用しています。間接的な微量混入の可能性がございます。食器、揚げ油等についても食材による使い分けをしております。お子さんのアレルギーの程度により、ご判断ください。(同じ厨房で「そば」を扱うことがあります。)