

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。



朝食メニュー

魚の定食

久米島近海魚の

甘酢あん定食

●久米島近海魚の甘酢あん：

近海魚、パプリカ、ピーマン、玉葱、人参、椎茸、ブロッコリー、にんにく、生姜、※菜種油、※こどもケチャップ、※リンゴ酢、※砂糖大根糖、※片栗粉、※塩、※胡椒

●もずく酢：

もずく、レモン、きゅうり、※白菊米醤油、※砂糖大根糖、※富士酢、※うまい料亭のつゆ

●ミックスサラダ：

レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり、トレビス

【別添え：フレンチドレッシング】

※ノンエッグマヨさま-half、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒

●浅漬け：人参、キュウリ、キャベツ、※塩、※うまい料亭のつゆ

●ご飯：国産米 100% 産地銘柄は不定期に変更

●味噌汁：わかめ、長ネギ、昆布だし、※塩、※米味噌、※うまい料亭のつゆ

●フルーツカクテルのゼリー寄せ：

メロン、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、※砂糖大根糖、※イナアガー、※レモン汁



朝食メニュー

肉のセット

ミートボールトマト

煮込みセット

●ミートボールトマト煮込み：豚肉、玉葱、人参、ジャガイモ、ブロッコリー、

パプリカ、※トマト水煮缶、※こどもケチャップ、※ライスブレッド（パン粉）、※塩、※胡椒、※片栗粉、※ベジタブルスープブイヨン

●きのこのスープ：椎茸、しめじ、エリンギ、にんにく、

※ベジタブルスープブイヨン、※塩、※胡椒、※オリーブオイル

●ミックスサラダ：

レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり、トレビス

【別添え：フレンチドレッシング】

※ノンエッグマヨさま-half、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒

●パプリカのマリネ：パプリカ、青ピーマン、※リンゴ酢、※白菊米醤油、※塩

●ライス又はパン 国産米 100% 又は ※ライスブレッド

【別添え：※ストロベリージャム】

注意) ※パン or ライス選べます。予約時にご指定下さい。

●フルーツカクテルのゼリー寄せ：

メロン、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、※砂糖大根糖、※イナアガー、レモン汁

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。

 <p>朝食メニュー</p> <p>野菜の定食</p> <p>根菜類の炊き合わせ定食</p>	<p>●根菜類の炊き合わせ： レンコン、大根、人参、かぼちゃ、椎茸、昆布だし、※菜種油、※うまい料亭のつゆ、※塩、※味の母みりん</p> <p>●もずく酢： もずく、きゅうり、レモン、※白菊米醤油、※砂糖大根糖、※富士酢、※うまい料亭のつゆ</p> <p>●クーブイリチー（昆布炒め煮）： 昆布、人参、切り干し大根、※菜種油、※うまい料亭のつゆ、※塩</p> <p>●ミックスサラダ：レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり、トレビス 【別添え：フレンチドレッシング】 ※ノンエッグマヨさま-half、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒</p> <p>●浅漬け：人参、キュウリ、キャベツ、※塩、※うまい料亭のつゆ</p> <p>●ご飯：国産米 100% 産地銘柄は不定期に変更</p> <p>●お吸い物：わかめ、長ネギ、昆布だし、※塩、※白菊米醤油、※うまい料亭のつゆ</p> <p>●フルーツ2種：メロン、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ</p>
 <p>昼食メニュー</p> <p>魚の定食</p> <p>久米島近海マグロ丼セット</p>	<p>●久米島近海マグロ丼： 生マグロ刺身、大葉、大根、人参、キュウリ、ラディッシュ、久米島産海ぶどう※焼き海苔、※白菊米醤油、※味の母みりん</p> <p>●ご飯：国産米 100% 産地銘柄は不定期に変更</p> <p>●味噌汁： あおさ（ひとえぐさ）、昆布だし、※米味噌、※うまい料亭のつゆ</p> <p>●浅漬け： 白菜、キュウリ、人参、※塩、※うまい料亭のつゆ</p>
 <p>昼食メニュー</p> <p>肉のセット</p> <p>ポークカツカレー</p>	<p>●ポークカツカレー カレー：玉葱、人参、にんにく、生姜、※サクサクカレールー カツ：豚肉、※片栗粉、※ライスブレッド（パン粉）、※塩、※胡椒、※菜種油</p> <p>●ご飯：国産米 100% 産地銘柄は不定期に変更</p> <p>●オニオンスープ： 玉葱、にんにく、※オリーブオイル、※ベジタブルスープブイヨン、※塩、※胡椒、※パプリカ粉末</p> <p>●グリーンサラダ： レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり、トレビス 【別添え：フレンチドレッシング】 ※ノンエッグマヨさま-half、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒</p>

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。



昼食メニュー
肉・野菜定食
スパゲッティナポリタン
セット

●スパゲッティナポリタン：

※ひえ麺、※豚肉 100%ソーセージ、ピーマン、玉葱、エリンギ、※菜種油、※こどもケチャップ、※塩、※胡椒、※ベジタブルスープブイヨン、※砂糖大根

●オニオンスープ：

玉葱、にんにく、※オリーブオイル、※ベジタブルスープブイヨン、※塩、※胡椒、※パプリカ粉末

●グリーンサラダ：

レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり、トレビス

【別添え：フレンチドレッシング】

※ノンエッグマヨさま-half、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒

注意) ※スパゲッティは、予約時の申し出でソーセージ抜きとして対応も可能です。ご相談ください。



夕食メニュー
洋食 魚コース
久米島近海魚のソテー
ラタトゥイユ添え

●久米島近海魚の味噌タルタル：

刺身用魚、ミニトマト、パプリカ、にんにく、赤玉葱、ねぎ、かいわれ、※米味噌、※砂糖大根糖、※リンゴ酢、※白菊米醤油、※オリーブオイル、※塩、※胡椒

●鮮魚のソテーラタトゥイユ添え：

白身魚、玉葱、にんにく、トマト、ナス、パプリカ、ピーマン、※オリーブオイル、※こどもケチャップ、※ベジタブルスープブイヨン、※塩、※胡椒

●野菜のスープ：

玉葱、人参、にんにく、サフラン、※オリーブオイル、※塩、※胡椒

スープ：白身魚のアラ、玉葱、人参、セロリ、※白ワイン、※白コショウ、パセリ軸、ローリエ、タイム、※塩

●海ぶどうのサラダ：

久米島産海ぶどう・あおさ、レタス、サニーレタス、グリーンリーフ、人参、きゅうり、

【別添え：和風ドレッシング】

※梅肉、※白菊米醤油、※リンゴ酢、※味の母みりん、※蜂蜜

●ライス又はパン 国産米 100% 又は

※ライスブレッド 【別添え：※ストロベリージャム】

注意) ※パン or ライス選べます。予約時にご指定下さい

●かぼちゃプリン：※かぼちゃパウダー、※こめ粉マジック、※砂糖大根糖

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。



夕食メニュー

洋食 肉コース

豚肉のハンバーグ

味噌ソースセット

●**県産豚肉の冷製オーロラソース**：豚肉、サニーレタス、人参、キュウリ、大葉、パプリカ、ミニトマト、※こどもケチャップ、※砂糖大根糖、レモン汁、※塩、※胡椒、※オレンジジュース、※ノンエッグマヨさま半分

●**豚肉のハンバーグ味噌ソース**：豚肉、玉葱、しめじ、パプリカ、じゃが芋、人参、※ライスブレッド（パン粉）、※こどもケチャップ、※米味噌、※ベジタブルスープブイヨン、※砂糖大根糖、※片栗粉、※味の母みりん、※塩、※胡椒

●**ジャガイモのポタージュ**：じゃが芋、玉葱、長ねぎ、※ココナッツミルク、※オリーブオイル、※ベジタブルスープブイヨン、※塩、※胡椒

●**ミックスサラダ**：レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、人参、きゅうり
【別添え：フレンチドレッシング】

※ノンエッグマヨさま半分、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒

●**かぼちゃプリン**：※かぼちゃパウダー、※こめ粉マジック、※砂糖大根糖
注意) ※パン or ライス選べます。予約時にご指定下さい。

●**ライス又はパン** 国産米 100% 又は ※ライスブレッド

【 別添え：※ストロベリージャム 】



夕食メニュー

洋食 肉コース

野菜の定食

根菜類の炊き合わせ定食

注意) ※梅肉マヨネーズには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。

※かぼちゃとひじきの和え物、米のサラダ、梅肉ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。

※パン or ライス選べます。予約時にご指定下さい。

●**野菜のホイル包み焼き**：

玉葱、パプリカ、エリンギ、しめじ、茄子、紅芋、ブロッコリー、※塩、※胡椒、※うまい料亭のつゆ

【別添え：梅肉マヨネーズ】 ※梅肉、※ノンエッグマヨさま半分、※オレンジジュース、※蜂蜜

●**かぼちゃとひじきの和え物**：

かぼちゃ、芽ひじき、

※ノンエッグマヨさま半分、※砂糖大根糖、※蜂蜜、※塩

●**ミネストローネスープ**：

玉葱、人参、キャベツ、じゃが芋、トマト、にんにく、※ひえ麺、※オリーブオイル、※ベジタブルスープブイヨン、※塩

●**米のサラダ**：

白米、パプリカ、きゅうり、ミニトマト、黒オリーブ

※ノンエッグマヨさま半分、※リンゴ酢、レモン汁、※蜂蜜、※胡椒

●**ライス又はパン** 国産米 100% 又は

※ライスブレッド 【別添え：※ストロベリージャム】

●**フルーツカクテルのゼリー寄せ**：メロン、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、※砂糖大根糖、※イナアガー

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。



バーベキューBBQ

注意)

※10品目対応食の専用鉄板を使用しています。同席のご家族分も同じメニューでのご注文をお願いします。

※お子様が小さく、量が多い場合単品追加も可能です。

※麺 or ライス選べます。予約時にご指定下さい。

- 豚肉 150g
- ※豚肉 100%ソーセージ
- スペアリブ：
豚の骨付きバラ肉
(下味：昆布、にんにく、生姜、長ネギ、※白菊米醤油、※うまい料亭のつゆ)
- 仔羊の香草焼き：
仔羊肉 (下味：にんにく、ローズマリー、タイム、※オリーブオイル、※塩、※胡椒)
- 白身魚の切り身
- 野菜盛り：玉葱、人参、ピーマン、茄子、エリンギ、しめじ、キャベツ、コーン
- ひえ麵の焼きそば又はライス：
国産米 100% 又は ※ひえ麵
【焼きそば用調味料：※こどもソース、※塩、※胡椒】
- BBQ ソース：
生姜、にんにく、※白菊米醤油、※味の母みりん、※砂糖大根糖、※米味噌
- BBQ 油：※菜種油
- フルーツ2種：メロン、パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ

加工品 及び 調味料一覧表

品名	メーカー名	原材料
塩	塩事業センター	食塩
菜種油	ボーソー油脂	食用菜種油
こどもケチャップ	辻安全食品	トマト、果糖(甜菜糖)、醸造酢(ぶどう、サトウキビ)、食塩、香辛料、玉葱
リンゴ酢	日本食品工業	リンゴ果汁
砂糖大根糖	辻安全食品	甜菜糖
片栗粉	桜井食品	馬鈴薯でんぷん
白胡椒/黒胡椒	GABAN	白・黒胡椒 (ホール)
トマト水煮缶	日欧商事	ホールトマト、トマトジュース、クエン酸
白菊米醤油	白菊商事	米、食塩、酒粕
富士酢	飯尾醸造	米 (無農薬)
うまい料亭のつゆ	辻安全食品	酵母エキス、ビートオリゴ糖、食塩、昆布エキス、椎茸エキス、トレハロース
ノンエッグマヨさま ハーフ	辻安全食品	菜種油、水あめ(トウモロコシ由来)、醸造酢(サトウキビ、死°カ、トウモロコシ由来)、死°カ澱粉、食塩、セルロース、着色料 (パーム油加工)、増粘剤 (キサンタンガム)、香辛料抽出物(カシ由来)
蜂蜜	五十川養蜂場	はちみつ

『リゾートホテル久米アイランド』 久米島食物アレルギー対応旅行 10品目不使用対応食

※魚の種類は当日の水揚げにより変わります。シイラ、カジキ、タマン、フエフキダイのどれかが多いです。

※フルーツで食べられないものは申し出てください。

※フレンチドレッシング、和風ドレッシングには蜂蜜使用（1歳未満は確認）。

イナアガー	伊那食品	ぶどう糖、寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）
米味噌	大高醤油	米、食塩
ライスブレッド	辻安全食品	米粉、サゴ椰子でん粉、甜菜糖、トレハロース、菜種油、天然酵母、食塩
バジタブルスープブイヨン （ドイツ輸入品）	アリサン 輸入元	海塩、パーム油、酵母エキス、コンスタチ、野菜(たまねぎ、セリ、人参、リーキ)、ハーブ(パセリ)、香辛料(ナツメグ、ターメリック)、ガーリック、トマト、ラベンジャー（せり科）
オリーブオイル	辻安全食品	食用オリーブオイル
ストベリージャム	辻安全食品	イチゴ、甜菜糖、レモン果汁
味の母みりん	味の醸造	米、米麴、塩
パプリカ粉	GABAN	パプリカ粉末
ココナッツミルク	ユウキ食品	ココナッツ 100%
豚肉 100%ソーゼージ	辻安全食品	国産豚もも肉、食塩、羊腸
ササカカレー	辻安全食品	加工澱粉(サゴ椰子)、カレー粉末(ターメリック、クミン、コリアンダー、フェンネル、ローレル、シモン、クローブス、黒コショウ、赤唐辛子、ナツメグ、陳皮、セリシード)、食塩、甜菜糖、オリーブ油、リンゴ粉末、香辛料(オニオン、ガーリック、ジンジャー)、酵母エキス
バルサミコ酢	(株) メモス	ワイン酢：ブドウ果汁、着色料（カラメル色素）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
粒マスタード	アルカン	マスタード種、醸造酢（てんさい由来）、食塩
かぼちゃパウダー	佐呂間町農業協同組合	かぼちゃ
オレンジジュース	アルプス	果汁 100%ストレート
こめ粉マジック	辻安全食品	うるち米(関西)
梅肉	龍神梅	梅、しそ、天塩
ひえ麺	創建社	ひえ、タピオカ澱粉
こどもソース	辻安全食品	糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、玉葱、人参、にんにく)、醸造酢(ナツメグ、ぶどう)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉)
きざみのり	島食品	乾燥のり