

太宰府照星館 食事メニュー表・成分表(2025年1月1日現在)



合格幕の内 食事メニュー(梅ヶ枝餅つき)
揚げ物 メンチカツ、若鶏のから揚げ、濃厚ソース
煮物 チキンボール、がんもどき
和え物 粉ふきいも、スパゲッティ、Mixベジタブル
フルーツ・野菜 オレンジ、ブロッコリー
漬物 つぼ漬け
うどん ちくわ、葱、かまぼこ

※お料理内容は変更させていただくことがあります。

食事成分表一覧
メンチカツ 牛肉、たまねぎ、豚肉、液卵、液卵白、でん粉加工食品、パン粉、小麦粉、でん粉、植物油脂、フライミックス粉、乳清たん白、水、調味料 トマトケチャップ、砂糖、食塩、香辛料、加工デンプン、着色料、焼成Ca 揚げ油: 大豆白絞油(えびのエキスが含まれる可能性有り)
若鶏のから揚げ 鶏肉、淡口醤油、塩、コショウ、生姜、酒、片栗粉 揚げ油: 大豆白絞油(えびのエキスが含まれる可能性有り)
濃厚ソース 野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他) 醸造酢 糖類(砂糖、ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ 香辛料 カaramel色素 増粘剤(タマリンド) 甘味料(甘草) 調味料(アミノ酸)
チキンボール(ミンチボール) 鶏肉 澱粉 パン粉 粒状植物性たん白 たまねぎ 砂糖 食塩 香辛料 小麦粉 調味料(アミノ酸、リン酸塩(Na)、原材料の一部に小麦、大豆、乳、豚肉、牛肉を含む) ※味付け: 水、濃い口醤油、刺身醤油、砂糖、酒)
がんもどき 粉末状大豆たん白、植物油脂、にんじん、上新粉、大豆植物繊維、ごま、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂)/クエン酸、(一部にごま、大豆含む) ※味付け: 濃口醤油、砂糖、昆布だし
粉ふきいも じゃがいも(メークイン) 青苔 ※味付け: メークインは塩茹でします。茹であがりに青苔を振りかけます。
スパゲッティ 強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ ※味付け: 茹でたスパゲッティにマーガリン、塩、コショウ、砂糖、オリーブオイル、トマトケチャップで味付けします。 トマトケチャップ : トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 マーガリン : 食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、粉乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、原材料の一部に大豆含む
Mixベジタブル にんじん、とうもろこし、グリーンピース ※味付け: 茹でたベジタブルに、マーガリン、塩、コショウ、砂糖で味付けします。
漬物(つぼ漬) 大根 漬け原材料(食塩、しょうゆ) 保存料(ソルビン酸K) 酸味料 甘味料(アスパルテーム、L-フェニルアラニン) 着色料(黄4、赤102) 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
うどん うどん麺: 小麦、塩 だし: うすくち醤油、みりん、かつお、昆布 : 食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(鰹節粉末、鰹エキス、昆布粉末、昆布エキス)、 酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、一部に乳成分を含む ちくわ: すり身、澱粉、食塩、砂糖、発酵調味液、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、卵白 花かまぼこ: 魚肉、卵白、澱粉、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、砂糖、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、 着色料(赤104・クチナシ)、(原材料の一部に小麦を含む) 葱
フルーツ、野菜 フルーツ: オレンジ、又は蜜柑 野菜: ブロッコリー
梅ヶ枝餅 梅ヶ枝餅粉 品質表示 (国内産もち米、うるち米は産地が変わる場合があります。) 原料名: もち米(比率約70%) 産地銘柄: 佐賀ヒヨクモチ、福岡ヒヨクモチ 品質: 佐賀県・福岡県 原料名: うるち米(比率約30%) 産地銘柄: 福岡県産米、佐賀県産米 品質: 福岡県・佐賀県 梅ヶ枝餅餡 砂糖・小豆(北海道)、還元水飴、食塩