

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	チキンポール、がんもどき
和え物	粉ふさいも、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
吸い物	梅素麺・葱

※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						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)	澱粉	パン粉	粒状植物性たん白	醸造酢	糖類(砂糖、ぶどう糖)	食塩	コーンスター		
香辛料	カラメル色素	増粘剤(タマリンド)			甘味料(甘草)	調味料(アミノ酸)			
チキンポール(ミニチボール)									
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									
粉ふさいも									
じゃがいも(メーカイン)	青苔	※味付け:メーカ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(カラテン)、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)									
干し大根	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)						
吸い物									
出し汁(風味調味料/かつお、昆布)、淡白醤油、塩、酒									
かつお、昆布 : 食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(乾燥粉末、乾燥エキス、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									
葱									
梅素麺 : 小麦粉、食塩、卵白粉、梅干(梅、食塩、しそ液、梅酢)、漬けしそ葉(赤しそ、食塩、梅酢)/乳化剤、香料、pH調整剤、着色料(コチニール)、(一部に小麦・卵を含む)									
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									