

調理体験メニュー使用食材一覧 (No.2)

新潟市アグリパーク

メニュー	材 料	除去または代替材料
蒸しパン	米粉ミックス(うるち米・小麦グルテン・麦芽糖)、薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、牛乳、こめ油	・卵アレルギーの方 ⇒ 卵を除去します。
おやき	【生地】強力粉、米粉ミックス(うるち米、小麦グルテン、麦芽糖)、砂糖、ドライイースト、塩、水、サラダ油 【具材】あんこ：小豆、砂糖、切干し大根：切干大根乾物、にんじん、醤油、砂糖、みりん、サラダ油、ごま油 出汁醤油(下記) 【トッピング】黒ゴマ	・ごまアレルギーの方 ⇒ ごま油を除去し、トッピングの黒ゴマを付けない。
ウインナー	羊腸、豚挽肉、砂糖、塩、香辛料(黒コショウ、白コショウ、ナツメグ、セージ、クローブ) サラダ油(食用大豆油・食用菜種油) 試食時のケチャップ：トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖) 醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	・大豆アレルギーの方 ⇒ 米油に変更可能です。
いちご大福	イチゴ、白玉粉、砂糖、片栗粉、	・イチゴアレルギーの方 ⇒調理体験は可能です。 イチゴの代替材料については、ご相談ください。
バター	生クリーム、塩、 試食時のパン：小麦粉、イースト、塩、砂糖油	・乳アレルギーの方 ⇒調理体験は可能です。パンを試食していただきます。
きなこ	大豆、砂糖、塩、餅	・大豆アレルギーの方 ⇒調理体験は可能です。きなこ作り体験の場合は、きなこ以外の試食が可能です。
豆腐	大豆、にがり 試食時：出汁醤油	
味噌	大豆、麴、塩、種味噌(大豆、米、塩)	
野菜の試食	ピーマンの炒め物・なすの味噌炒め・かきのもとの和え物等 ※調味料については決定後、ご連絡します。	

[調味料]

出汁醤油：醤油、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、昆布エキス、かつお節エキス、昆布、椎茸エキス、酵母エキス、昆布魚介エキス、魚介たんぱく加水分解物、煮干エキス、そうだ節、みりん、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料(一部に小麦・さば・大豆を含む)

醤油：脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール

味噌：大豆、麴、塩、種味噌(大豆、麴、塩)