安心　安全

施設ガイド

沖縄健康食と伝統工芸体験
オリジナルショッピング施設

RYUKYU HIMEYURI YAKATA

Himeyuri Kaikan

南部歴史マップ

ひめゆり会館
ひめゆりの駅

① 第24師団第2野戦病院壕
② 海軍司令部壕
③ メーヌモー壕
④ 名嘉地の住民避難壕
⑤ 田頭の軍構築壕
⑥ 瀬長の軍構築壕
⑦ アカサチ森軍構築壕
⑧ 保栄茂の軍監視所
⑨ 潮平権現洞
⑩ 富嶽山陣地壕
⑪ 座波迫撃砲陣地跡
⑫ サキタリガマ（チカジクガマ）
⑬ 潮平権現の壕
⑭ 与座の製糖工場跡
⑮ 大城森の壕
⑯ 第24師団司令部壕
⑰ 山巓毛戦争遺跡群
⑱ 与座第24師団トーチカ跡
⑲ 与座の監視哨
⑳ 白梅の塔近くの壕（下の壕）
㉑ 白梅の塔近くの壕（上の壕）
㉒ 轟の壕
㉓ 糸洲第二外科壕
㉔ ウンジャーガマ
㉕ 糸洲の壕（ウッカーガマ）
㉖ 喜屋武のトーチカ跡
㉗ 防疫給水部隊壕（ウマウトゥシー）
㉘ ウムニーガマ
㉙ マヤーガマ
㉚ ひめゆり学徒隊散華の跡
㉛ 伊原第三外科壕
（チブラーアブ）・（ひめゆりの塔）
㉜ 伊原第一外科壕（アブチラ壕）
㉝ 陸軍病院山城本部壕（サキアグ）
㉞ 真栄里特攻艇秘匿壕群
（アミヤ原の特攻艇秘匿壕群）
㉟ 健児隊の壕
㊱ 真壁陣地壕
㊲ アンガー
㊳ タージリガマ
㊴ アバタガマ
㊵ ウフ壕（田原屋取の壕、32連隊壕）
㊶ クラガー（宇江城の壕）
㊷ ギーザバンタ
㊸ 千人壕（アンディラガマ）
㊹ 摩文仁の第32軍司令部壕・平和祈念公園
㊺ 大度の軍構築壕
㊻ ナゲーラ壕
㊼ 津嘉山の弾痕のある石垣
㊽ 津嘉山軍司令部壕
㊾ 南風原陸軍病院壕群
㊿ 山川の弾痕のあるタンク跡
(51) 板良敷トーチカ跡
(52) 大里城跡砲座跡
(53) 佐敷の役場壕（タキノウノ壕）
(54) 吉岡隊陣地壕（ウフグスク陣地壕）
(55) ウローカー砲台跡
(56) 斎場御嶽の艦砲穴
(57) 海軍給水タンク
(58) 弾痕のある製糖所煙突跡
(59) 佐敷収容所跡
(60) フナクブ洞穴
(61) アマチジョウガマ
(62) ディカシガマ
(63) アガタヌメーガマ
(64) 新川壕
(65) シチナクブ（ヒチナクブ）
(66) 糸数壕（アブチラガマ）
(67) 美田部隊監視哨
(68) 百名収容所跡
(69) ヤージガマ
(70) コンマーアブ
(71) カーントーガマ
(72) クバグスクガマ
(73) 翁長小壕
(74) 前川民間防空壕群
(75) 山川の壕
(76) 前川ガンガラー
(77) 新里壕
(78) ヌヌマチガマ・ガラビ壕
(79) 長毛の特攻艇秘匿壕群
(80) イームイの壕
(81) アガリンダカリティラガマ
(82) クラシンジョウの壕
(83) 第24師団第1野戦病院壕
(84) 野戦重砲兵第1連隊本部壕

お問い合わせ NPO 法人沖縄鍾乳洞協会 〒901-0416 沖縄県八重瀬町字宜次644-4外間団地1棟104号
TEL/FAX 098-998-1190

※●は見学できます。
（但し、有料の場所もあります。）

ランチ ご予約メニュー

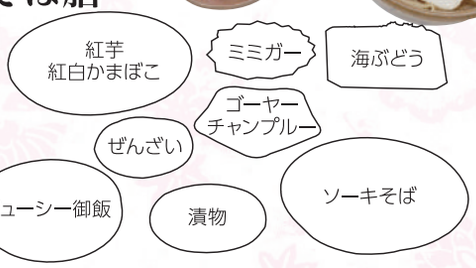
紅芋

吸物（沖縄そば）

ジューシー

おすすめメニュー

ひめゆりそば膳



くぁっちー膳

てびち 煮物	ぜんざい	海ぶどうサラダ	
漬物	えび黄金焼	もずく	
クーブイリチー	ゴーヤー チャンプルー	豆腐	ミミガー ―― シューマイ パパイヤイリチー

くぁっちー膳(成分表)

吸物（そば）	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが ね　ぎ →ねぎ
白御飯	米・水・ごま・小梅 小梅【梅・漬け原材料（食塩）・醸造酢・酸味料・環状オリゴ糖調味料（アミノ酸）・甘味料（ステビア）・着色料（赤102）原材料の一部に乳由来成分を含む】
煮物	大根・人参・こんにゃく・レタス・醤油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素
てびち	豚足・醤油・みりん・酒・だしの素・味の素卵白・調味料（アミノ酸等）・ トレハロース・着色料（赤3号）
ぜんざい	金時豆・押し麦・砂糖
ゴーヤー ちゃんぷるー	ゴーヤー・ポーク・人参・玉ねぎ・豆腐・卵・だしの素・味の素・塩・醤油
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（ｱﾐﾉ酸等）発酵調味料・ごま・還元水飴・甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
海ぶどう	海ぶどう 青じそドレッシング【醤油・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖） 醸造酢・ 食塩・かつおだし・大根おろし・調味料（アミノ酸等）オニオンエキス・
えび黄金焼	有頭エビ・マヨネーズ・卵（黄身）・砂糖・胡椒
もずく酢	もずく・大根・きゅうり・カニ棒・三倍酢 三倍酢（だしの素・砂糖・醤油・酢・味の素・ポッカレモン） ポッカレモン（レモン果汁・ぶどう糖・酸味料・ソルビトール） 香料・ビタミンC 着色料（ベニバナ色素・ビタミンB2） 保存料（安息香酸ＮＡ） カニ棒 魚肉（たら）・でん粉・卵白・砂糖・食塩・カニエキス・ソルビット・ たん白加水分解物・調味料（アミノ酸等）・香料・リン酸塩・紅麹色素・ 原材料の一部に乳成分・小麦を含む
つぼ漬け	干し大根・漬け原材料（食塩・しょうゆ）・酸味料　・調味料（アミノ酸等）・ 粉唐辛子・保存料（ソルビン酸Ｋ）・甘味料（ステビア・アスパルテーム）・
さくら大根	大根・シソの葉・漬け原材料（食塩）・酸味料・甘味料（ステビア・アスパルテーム）香料・着色料（赤106・赤102）・原材料の一部に大豆を含む 調味料（アミノ酸等）・保存料（ソルビン酸ｋ）
島豆腐	島豆腐（大豆・にがり・食塩）・ネギ
パパイヤ イリチー	パパイヤ・人参・塩・胡椒・だしの素・味の素 まぐろフレーク油漬（まぐろ・大豆油・野菜汁・塩・調味料）
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
海老焼売	海老・魚肉すり身・たまねぎ・つなぎ（でん粉・卵白・卵黄・パン粉・ 粉末状大豆たん白）豚脂・繊維状かまぼこ・砂糖・食塩・なたね油・清酒・ えびエキス・香辛料・皮（小麦粉・なたね油）・香料・調味料（アミノ酸等）・ 紅麹色素・（その他かに由来原材料含む）

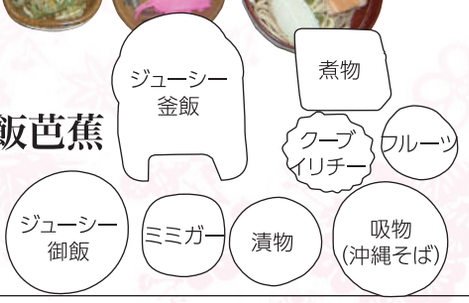
ひめゆりそば膳(成分表)

ジューシー ご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポーク ポーク →豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ 香辛料抽出物・酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・
ソーキそば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが ソーキ →スペアリブ・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・調味料（アミノ酸） 保存料（ソルビン酸Ｋ）・着色料（赤102） 調味料（アミノ酸等）
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料（食塩）・酸味料・調味料（アミノ酸等）・ 甘味料（ステビア・アスパルテーム）・香料・保存料（ソルビン酸Ｋ）・ 着色料（赤106・赤102）（原材料の一部に大豆を含む）
海ぶどう	海ぶどう 青じそドレッシング【醤油・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）　・醸造酢・食塩・かつおだし・大根おろし・調味料（アミノ酸等）・オニオンエキス・ チキンエキス・梅肉・香辛料抽出物・乾燥青しそ
ゴーヤー ちゃんぷるー	ゴーヤー・ポーク・人参・玉ねぎ・豆腐・卵・だしの素・味の素・塩・醤油
ぜんざい	金時豆・押し麦・砂糖
紅かまぼこ	魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ダツ）・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖・卵白・ 調味料（アミノ酸等）・トレハロース・着色料（赤3号）
カステラ かまぼこ	魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ダツ）・馬鈴薯澱粉・卵・塩・砂糖・ 調味料（アミノ酸等）・トレハロース
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・ 甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・ そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・ （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

ジューシー釜飯芭蕉

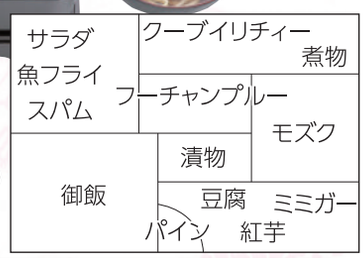


修学旅行おすすめメニュー

吸物（沖縄そば）

ちゃんぷるー膳（Bメニュー）

（地元特産の素材を使った料理ボリュームたっぷり）



ジューシー釜飯芭蕉(成分表)

ジューシーご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポーク ポーク →豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ 香辛料抽出物・酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 蒲　鉾 →魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ミズン）・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料（アミノ酸）
つぼ漬け	干し大根・漬け原材料（食塩・しょうゆ）・酸味料　・調味料（アミノ酸等）・ 粉唐辛子・保存料（ソルビン酸Ｋ）・甘味料（ステビア・アスパルテーム）・
さくら大根	大根・シソの葉・漬け原材料（食塩）・酸味料・甘味料（ステビア・アスパルテーム）香料・着色料（赤106・赤102）・原材料の一部に大豆を含む 調味料（アミノ酸等）・保存料（ソルビン酸ｋ）
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
煮物	大根・人参・こんにゃく・レタス・醤油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・ 甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
チェリー	さくらんぼ・砂糖・クエン酸・（PH調整剤）・乳酸カルシウム 着色料（赤104・アトナー色素）
パイナップル	パイナップル・砂糖
みかん	みかん
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・ そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・ （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
植物油	大豆油・シリコーン

ちゃんぷるー膳（Bメニュー）

白飯	白米・ゴマ・小梅 小梅 →梅・漬け原材料（砂糖・食塩・醸造酢）・調味料（アミノ酸）酸味料・ 野菜色素・甘味料（スクラロース）・V.B1
サラダ	キャベツ・きゅうり・ゆずドレッシング ゆずドレッシング →しょうゆ・米酢・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖） 食用植物油脂・ゆず果汁・食塩・増粘多糖類・香料 調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物・酵母エキス （原材料の一部に小麦を含む）
ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ・香辛料抽出物・ 酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・発色剤（亜硝酸Ｎａ）
魚フライ	たら・衣（パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩）・調味料（アミノ酸）・ 増粘剤（グァーガム）
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
煮物	大根・人参・こんにゃく・しょう油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素 一口昆布 →昆布巻（昆布（中国）・にしん・干ぴょう）・砂糖・しょうゆ・ 水あめ・ソルビット・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類 保存料（ソルビン酸Ｋ）・甘味料（カンゾウ）・香辛料 （原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む）
ふーちゃんぷる	麸・卵・きゃべつ・人参・ポーク・だしの素・塩・味の素
もずく酢	もずく・大根・しょうゆ・砂糖・酢・味の素・ポッカレモン ポッカレモン →レモン果汁・ぶどう糖・酸味料・ソルトビール・香料・ビタミンC・ 着色料（ベニバナ色素・ビタミンB2）保存料（安息香酸
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料（食塩）・酸味料・調味料（アミノ酸等）・ 甘味料（ステビア・アスパルテーム）・香料・保存料（ソルビン酸Ｋ）・ 着色料（赤106・赤102）（原材料の一部に大豆を含む）
島豆腐	豆腐（大豆・にがり・食塩）・ネギ
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・ 甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
パイナップル	パインアップル・砂糖
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・着色料（赤102） 調味料（アミノ酸）・保存料（ソルビン酸K）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・ そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・（小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

バーベキュー(鉄板焼)

ちゃんぷるー
タコライス

バーベキュー（成分表）

白飯	白米
キムチ	きゅうり・大根・味の素・砂糖・醤油・キムチの素【野菜・果実】(にんにく・りんご・みかん・生姜)・食塩・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・唐辛子・発酵野菜・魚介エキス(かつお・イカ)・植物蛋白加水分解物・かつおぶし・こんぶ・
バーベキュー具	牛肉・もやし・キャベツ・にんじん・たまねぎ
吸物(そば)	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが ね　ぎ →ねぎ
タレ	しょうゆ(大豆・小麦を含む)・ブドウ糖果糖液糖・たまねぎ・砂糖・りんご果肉・植物性たん白加水分解質・にんにく・大豆発酵調味液・食塩・ごま油・醸造酢・コチュジャン・ごま・はちみつ・ポークエキス・香辛料・でんぷん・酵母エキス・増粘剤(加工でん粉・キサンタン)・アルコール
マーガリン	食用動物油脂・食用精製加工油脂・食用植物油脂・食塩・乳化剤・酸化防止剤(トコフェロール)・香料・アナトー色素

ちゃんぷるータコライス（成分表）

タコライス(白米・タコスミート・チーズ・レタス・キャベツ・トマト・ホットソース)

タコスミート	牛・豚合挽き肉・チリパウダー・クミン・オレガノ・とんかつソース・ウスターソース・塩・コショウ・ケチャップ
チーズ	ナチュラルチーズ(生乳・食塩)・セルロース
ホットソース	トマトソース・トマトペースト・香辛料・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)酒精・増粘剤(ローカストビーンガム)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・香料(原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉を含む)
サラダ	キャベツ・きゅうり・ゆずドレッシング ゆずドレッシング →しょうゆ・米酢・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖) 食用植物油脂・ゆず果汁・食塩・増粘多糖類・香料 調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・酵母エキス (原材料の一部に小麦を含む)
ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ(乳由来)・リン酸Ｎａ・香辛料抽出物・酸化防止剤(アスコルビン酸Ｎａ)・発色剤(亜硝酸Ｎａ)
魚フライ	たら・衣(パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
煮物	大根・人参・こんにゃく・しょう油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素 一口昆布 →昆布巻(昆布(中国)・にしん・干ぴょう)・砂糖・しょうゆ 水あめ・ソルビット・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類 保存料(ソルビン酸Ｋ)・甘味料(カンゾウ)・香辛料 (原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む)
ふーちゃんぷる	麩・卵・きゃべつ・人参・ポーク・だしの素・塩・味の素
もずく酢	もずく・大根・しょうゆ・砂糖・酢・味の素・ポッカレモン ポッカレモン →レモン果汁・ぶどう糖・酸味料・ソルトビール・香料 ビタミンC・着色料(ベニバナ色素・ビタミンB2) 保存料(安息香酸Na)
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料(食塩)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・香料・保存料(ソルビン酸Ｋ)・着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
島豆腐	豆腐(大豆・にがり・食塩)・ネギ
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣(ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物)・ 加工でん粉香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・まふのり・唐辛子・調味料(アミノ酸等)・発酵調味料・ごま・還元水飴・甘味料(甘草・ソーマチン・ステビア)・香料・酸味料・着色料(黄4・青1) 原材料の一部に小麦・大豆を含む
パイナップル	パインアップル・砂糖
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 紅しょうが →生姜・漬け原材料(食塩・酢)・酸味料・着色料(赤102) 調味料(アミノ酸)・保存料(ソルビン酸K) 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 かまぼこ →魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ミズン)・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料(アミノ酸)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

吸物（沖縄そば）

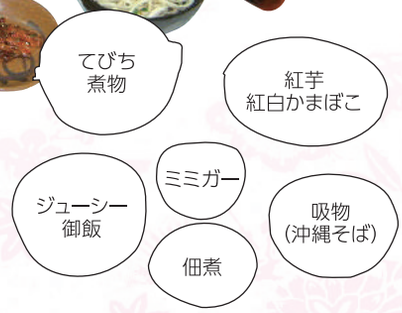
御飯

くゎっちー紅型膳

（地元特産の素材を使った料理ボリュームたっぷり）

豚角煮・煮物（大根・人参・昆布巻・ブロッコリー）	紅芋	海ぶどうサラダ	
漬物	紅白かまぼこ	もずく	
クーブイリチー	フルーツ	ミミガー	パパイヤイリチー
		豆腐	シューマイ

長寿美豚（ちょうじゅびとん）



くゎっちー紅型膳

沖縄そば	そ　ば→小麦粉・塩・かんすい スープ→豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが
白ご飯	米・水
豚角煮	豚肉・しょうゆ・だしの素・みりん・味の素
煮物	大根・人参・いんげん・コンニャク・だしの素・しょうゆ・みりん・味の素
昆布巻	昆布巻（昆布・にしん・干ぴょう）・砂糖・しょうゆ・水飴・ソルビット・ 調味料（アミノ酸）・保存料（ソルビン酸K）・増粘多糖類・甘味料（カンゾウ）・香辛料・原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む
紅芋フライ	紅芋・砂糖・でん粉・食塩・衣（ごま・とうもろこし・小麦粉・でん粉・パン粉・ 食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・植物油脂・たん白分解物）・香料・
紅白かまぼこ	魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ダツ）・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・卵白・トレハロース・着色料（赤３号）
えび しゅうまい	えび・魚肉すり身・玉ねぎ・つなぎ（でん粉・卵白・卵黄・パン粉・粒状大豆たん白） 豚脂・繊維状かまぼこ・砂糖・食塩・なたね油・清酒・えびエキス・香辛料・ 香料・皮（小麦粉・なたね油）・調味料（アミノ酸等）・紅麹色素
刻み つぼ漬け	干し大根・漬け原材料（しょう油・食塩・糖類（水飴・ぶどう糖果糖液糖）・ 酒精・唐辛子）・ソルビット・調味料（アミノ酸等）・酸味料・ 甘味料（サッカリンNa・ステビア）・保存料（ソルビン酸K）・ 着色料（黄4・黄5・カラメル）・原材料の一部に小麦を含む
さくら漬け	大根・漬け原材料（食塩・醸造酢）・酸味料・調味料（アミノ酸）・ 保存料（ソルビン酸K）・甘味料（サッカリンNa）・着色料（赤106号）・香料
フルーツ	パイン・みかん・さくらんぼ パ　イ　ン→パインアップル・砂糖 さくらんぼ→さくらんぼ・砂糖・酸味料・乳酸Ｃａ・ 着色料（赤１０４・アナトー）
海ぶどう	海ぶどう・レタス・青じそドレッシング 青じそドレッシング→しょうゆ・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・醸造酢・ 食塩・かつおだし・大根おろし・調味料（アミノ酸等）・ オニオンエキス・チキンエキス・梅肉・香辛料抽出物・
もずく酢	もずく・大根・三杯酢（だしの素・砂糖・しょうゆ・酢・味の素）
クーブイリチー	昆布・コンニャク・切干大根・だしの素・しょうゆ・みりん・味の素
島豆腐	大豆・にがり・食塩
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・発酵調味料・ごま・還元水飴・寒天・食塩・キクラゲ・まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）酸味料・甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・着色料（黄4・青1） 原材料の一部に小麦・大豆を含む
パパイヤイリチー	パパイヤ・人参・タマネギ・ツナ（マグロ・大豆油・野菜汁・塩・トマトペースト）・塩・味の素・コショウ
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・ 水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょう油	食塩・脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）・小麦・アルコール・ カラメル色素・調味料（アミノ酸等）・甘味料（甘草）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・ぶどう糖・たん白加水分解物・ （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
穀物酢	米・酒粕・アルコール・食塩
サラダ油	大豆油・シリコーン

長寿美豚（ちょうじゅびとん）（成分表）

ジューシーご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポーク ポーク→豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ 香辛料抽出物・酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・
吸物（そば）	そ　ば→小麦粉・塩・かんすい スープ→豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが ね　ぎ→ねぎ
紅かまぼこ	魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ダツ）・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖・卵白・ 調味料（アミノ酸等）・トレハロース・着色料（赤3号）
カステラかまぼこ	魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ダツ）・馬鈴薯澱粉・卵・塩・砂糖・ 調味料（アミノ酸等）・トレハロース
煮物	大根・人参・こんにゃく・レタス・醤油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・ 甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
てびち	豚足・醤油・みりん・酒・だしの素・味の素
佃煮	ゴーヤー・島豆腐（大豆・にがり）・砂糖・醤油・味の素・キムチの素【野菜・果実】（にんにく・りんご・みかん・生姜）・食塩・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・唐辛子・発酵野菜・魚介エキス（かつお・イカ）・植物蛋白加水分解物・ かつおぶし・こんぶ・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キタンサン）・

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

沖縄そば

ジューシー

琉家そば膳

クーブイリチー　サラダ
紅芋　フルーツ
かまぼこ　ミミガー
煮物　魚フライ
スパム

タコライス

沖縄そば

タコライス＆そば

タコライスとは・・・タコスの具（ビーフ、チーズ、レタス、トマト）をライスにのせたヘルシーメニュー、サルサソースをかけるとうまい。
沖縄そば

琉家そば膳(成分表)

ジューシーご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポー
サラダ	キャベツ・きゅうり・ゆずドレッシング ゆずドレッシング →しょうゆ・米酢・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）食用植物油脂・ゆず果汁・食塩・増粘多糖類・香料 調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物・酵母エキス（原材料の一部に小麦を含む）
ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ・香辛料抽出物・酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・発色剤（亜硝酸Ｎａ）
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
一口蒲鉾	魚肉（スケトウダラ・イトヨリ・イワシ・その他）馬鈴薯澱粉・タピオカ澱粉・牛蒡・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・香料・保存料（ソルビン酸Ｋ）・着色料（赤106・赤102）（原材料の一部に大豆を含む）
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・着色料（赤102）調味料（アミノ酸）・保存料（ソルビン酸K） 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 かまぼこ →魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ミズン）・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料（アミノ酸）
魚フライ	たら・衣（パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩）・調味料（アミノ酸）・増粘剤（グァーガム）
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
煮物	大根・人参・こんにゃく・かぼちゃ・しょう油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味
ミートボール	食肉（鶏肉・豚肉・牛肉）・玉ねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・澱粉・砂糖・食塩・香辛料・粉末状植物性たん白・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・
フルーツ	パイン・砂糖・さくらんぼ・砂糖・クエン酸（ＰＨ調整剤）・乳酸カルシウム・
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・（小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
サラダ油	大豆油・シリコーン

タコライス&そば(成分表)

タコライス（白米・タコスミート・チーズ・レタス・キャベツ・トマト・ホットソース）

タコスミート	牛・豚合挽き肉・チリパウダー・クミン・オレガノ・とんかつソース・ウスターソース・塩・コショウ・ケチャップ
チーズ	ナチュラルチーズ（生乳・食塩）・セルロース
ホットソース	トマトソース・トマトペースト・香辛料・糖類（砂糖・果糖ぶどう糖液糖）酒精・増粘剤（ローカストビーンガム）・調味料（アミノ酸等）・酸味料・香料（原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉を含む）

沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・着色料（赤102）調味料（アミノ酸）・保存料（ソルビン酸K） 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 かまぼこ →魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ミズン）・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料（アミノ酸）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・（小麦・大豆を含む）
酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）・たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
とんかつソース	野菜・果実（トマト・にんじん・りんご・その他）・醸造酢・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）食塩・香辛料・増粘剤（加工澱粉）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）
ウスターソース	醸造酢・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・その他）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）
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
味の素	グルタミン酸Na
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

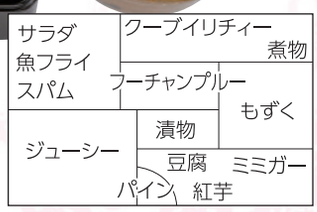
御飯

ちゃんぷるー膳
（Aメニュー）

（地元特産の素材を使った料理ボリュームたっぷり）

修学旅行 おすすめメニュー

沖縄そば



天ぷら（かきあげ、なす、海老）

長寿そば膳
（沖縄そば＆天ぷらセット）

ちゃんぷるー膳（Aメニュー）（成分表）

ジューシーご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポー
サラダ	キャベツ・きゅうり・ゆずドレッシング ゆずドレッシング →しょうゆ・米酢・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖） 食用植物油脂・ゆず果汁・食塩・増粘多糖類・香料 調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物・酵母エキス （原材料の一部に小麦を含む）
ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ・香辛料抽出物・ 酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・発色剤（亜硝酸Ｎａ）
魚フライ	たら・衣（パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩）・調味料（アミノ酸）・ 増粘剤（グァーガム）
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
煮物	大根・人参・こんにゃく・しょう油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素 一口昆布 →昆布巻（昆布（中国）・にしん・干ぴょう）・砂糖・しょうゆ・水あめ・ ソルビット・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・ 保存料（ソルビン酸Ｋ）・甘味料（カンゾウ）・香辛料 （原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む）
ふーちゃんぷる	麩・卵・きゃべつ・人参・ポーク・だしの素・塩・味の素
もずく酢	もずく・大根・しょうゆ・砂糖・酢・味の素・ポッカレモン ポッカレモン →レモン果汁・ぶどう糖・酸味料・ソルトビール・香料ビタミンC・ 着色料（ベニバナ色素・ビタミンB2）保存料（安息香
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料（食塩）・酸味料・調味料（アミノ酸等）・甘味料（ステビア・アスパルテーム）・香料・保存料（ソルビン酸Ｋ）・ 着色料（赤106・赤102）（原材料の一部に大豆を含む）
島豆腐	豆腐（大豆・にがり・食塩）・ネギ
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣（ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物）・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）・発酵調味料・ごま・還元水飴・甘味料（甘草・ソーマチン・ステビア）・香料・酸味料・着色料（黄4・青1）
パイナップル	パインアップル・砂糖
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・着色料（赤102）・調味料 （アミノ酸）・保存料（ソルビン酸Ｋ） 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 かまぼこ →魚肉（スケソウダラ・イトヨリ・ミズン）・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料（アミノ酸）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・ そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・ （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
サラダ油	大豆油・シリコーン

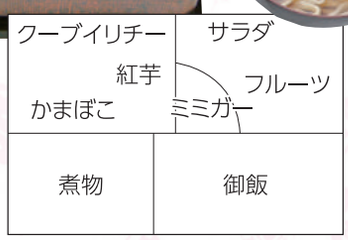
長寿そば膳（沖縄そば＆天ぷらセット）（成分表）

沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・しょう油・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・ おろししょうが かまぼこ →魚肉（スケソウダラ・イトヨリ）・馬鈴薯澱粉・タピオカ澱粉・ごぼう・ 人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料（アミノ酸等） 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・砂糖・みりん・酒 紅しょうが →生姜・漬け原材料（食塩・酢）・酸味料・調味料（アミノ酸） 保存料（ソルビン酸Ｋ）・着色料（赤102） ね　ぎ →ねぎ
白ご飯	米・水
天ぷら	かきあげ →ニンジン・かぼちゃ・玉ねぎ・小麦粉・卵・だしの素・味の素・塩 海老天 →海老・小麦粉・卵・だしの素・味の素・塩 野　菜 →ニンジン・小麦粉・卵・だしの素・味の素・塩
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・発酵調味料・ごま還元水飴・寒天・食塩・キクラゲ・まふのり・唐辛子・調味料（アミノ酸等）酸味料・ 甘味料（甘草・ｿｰﾏﾁﾝ・ｽﾃﾋﾞｱ）・香料・着色料（黄4・青1）
もずく酢	もずく・カニ棒・大根・三杯酢 三杯酢 →だしの素・砂糖・しょうゆ・酢・ポッカレモン・味の素 ポッカレモン →レモン果汁・ぶどう糖・酸味料・ソルトビール・香料ビタミンC・ 着色料（ベニバナ色素・ビタミンB2）保存料（安息香酸Na） カニ棒 →魚肉（たら）・でん粉・卵白・糖類・食塩・カニエキス・ソルビット たん白加水分解物・調味料（アミノ酸等）・香料・リン酸塩・
漬物	刻みつぼ漬 干し大根・漬け原材料（しょう油・食塩・糖類（水飴・ぶどう糖果糖液糖）・酒精・唐辛子）・ソルビット・調味料（アミノ酸等）・酸味料・甘味料（サッカリンNa・ステビア）保存料（ソルビン酸Ｋ）・着色料（黄4・黄5・カラメル） 原材料の一部に小麦を含む
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょう油	食塩・脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）・小麦・アルコール・カラメル色素・調味料（アミノ酸等）・甘味料（甘草）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・ぶどう糖・たん白加水分解物 （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
穀物酢	米・米粕・アルコール・食塩
サラダ油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

琉家そば



沖縄そば膳

琉家そば(成分表)

白飯	白米・ゴマ 小梅　→梅・漬け原材料(砂糖・食塩・醸造酢)・調味料(アミノ酸)・酸味料・野菜色素・甘味料(スクラロース)・V.B1 刻みつぼ漬け →干し大根・漬け原材料(食塩・しょうゆ)・酸味料 調味料(アミノ酸等)・粉唐辛子・保存料(ソルビン酸K) 甘味料(ステビア・アスパルテーム)・着色料(黄4・黄5) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)
サラダ	キャベツ・きゅうり・ゆずドレッシング ゆずドレッシング →しょうゆ・米酢・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖) 食用植物油脂・ゆず果汁・食塩・増粘多糖類・香料 調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・酵母エキス (原材料の一部に小麦を含む)
フルーツ	みかん・パイン・さくらんぼ パイン →パインアップル・砂糖 さくらんぼ →さくらんぼ・砂糖・クエン酸(ＰＨ調整剤) 乳酸カルシウム・着色料(赤104・アナトー色素)
煮物	大根・人参・こんにゃく・しょう油・みりん・酒・砂糖・だしの素・味の素
ミートボール	食肉(鶏肉・豚肉・牛肉)・玉ねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・澱粉・砂糖・ 食塩・香辛料・粉末状植物性たん白・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・
ミミガー	豚耳皮・切干大根・茎わかめ・醸造酢・ごま油・砂糖・寒天・食塩・キクラゲ・ まふのり・唐辛子・調味料(アミノ酸等)・発酵調味料・ごま・還元水飴・ 甘味料(甘草・ソーマチン・ステビア)・香料・酸味料・着色料(黄4・青1)
一口蒲鉾	魚肉(スケトウダラ・イトヨリ・イワシ・その他)馬鈴薯澱粉・タピオカ澱粉・ 牛蒡・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・香料・保存料(ソルビン酸K)・ 着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣(ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物)・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)
沖縄そば	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
サラダ油	大豆油・シリコーン

沖縄そば膳(成分表)

ジューシーご飯	白米・みりん・しょうゆ・だしの素・味の素・椎茸・人参・豚肉・植物油・ポーク ポーク →豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ(乳由来)・リン酸Ｎａ 香辛料抽出物・酸化防止剤(アスコルビン酸Ｎａ)・
沖縄そば	三枚肉・かまぼこ・紅しょうが・ネギ・そば そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん塩・おろししょうが 三枚肉 →豚ばら肉・しょう油・みりん・酒・だしの素・味の素 かまぼこ →魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ミズン)・馬鈴薯澱粉・ごぼう タピオカ澱粉・人参・卵白・塩・砂糖・みりん・調味料(アミノ酸) 紅しょうが →生姜・漬け原材料(食塩・酢)・酸味料・調味料(アミノ酸)
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣(ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物)・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)
ふーちゃんぷる	麸・卵・きゃべつ・人参・ポーク・もやし・だしの素・塩・味の素
つぼ漬け	干し大根・漬け原材料(食塩・しょうゆ)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・粉唐辛子・保存料(ソルビン酸Ｋ)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・ 着色料(黄4・黄5)(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
味の素	グルタミン酸Na
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ランチ ご予約メニュー

カレーライス

サラダ

タコライス

吸物（沖縄そば）

カレーライス

タコライス

カレーライス(成分表)

カレーライス	人参・たまねぎ・じゃがいも・豚肉・砂糖・ウスターソース・ケチャップ・スープ出汁・カレールウ・福神漬け・白飯（米・水） カレールウ→小麦粉・食用油脂（牛脂・豚脂）・カレー粉・食塩・砂糖・バナナソテー・ド・オニオン・乳糖・フォンドボーソース・ソースパウダー 香辛料・脱脂粉乳・ぶどう糖・カラメル色素・調味料（アミノ酸等） 酸味料・（その他大豆・りんご由来原材料を含む） スープ出汁→豚ダシ骨・トリガラ・ダシの素・塩・みりん・酒・おろしショウガ・味の素福神漬け→大根・茄子・生姜・蓮根・漬け原材料（ショウユ・ブドウ糖果糖液糖 ・食塩）しその葉・調味料（アミノ酸等）・甘味料（サッカリンNa） 酸味料・保存料（ソルビン酸K）・着色料（赤102・黄4・
サラダ	キャベツ・きゅうり・パイン・さくらんぼ・みかん・ドレッシング（ゆずしょうゆ） パイン缶→パインアップル・砂糖
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょう油	食塩・脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）・小麦・アルコール・カラメル色素・調味料（アミノ酸等）・甘味料（甘草）
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・ぶどう糖・たん白加水分解物・（小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
ウスターソース	醸造酢・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・その他）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）
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
ゆずしょう油	しょう油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・酸味料 香料・増粘多糖類・たん白加水分解物・香辛料・調味料（アミノ酸等）・

タコライス(成分表)

タコライス（白米・タコスミート・チーズ・レタス・キャベツ・トマト・ホットソース）

タコスミート	牛・豚合挽き肉・チリパウダー・クミン・オレガノ・とんかつソース・ウスターソース・塩・コショウ・ケチャップ
チーズ	ナチュラルチーズ（生乳・食塩）・セルロース
ホットソース	トマトソース・トマトペースト・香辛料・糖類（砂糖・果糖ぶどう糖液糖）酒精・増粘剤（ローカストビーンガム）・調味料（アミノ酸等）・酸味料・香料（原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉を含む）
吸物（そば）	そ　ば →小麦粉・塩・かんすい スープ →豚ダシ骨・鶏がら・煮干・酒・だしの素・味の素・みりん・塩・おろししょうが ね　ぎ →ねぎ

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ケータリング弁当

芭蕉B弁当
28×19.5cm

フルーツ	チャンプルー	きんぴら牛蒡	鮭塩焼 紅芋フライ 紅白蒲鉾 オムレツ
御飯		漬物	両巻しのだ 有頭エビ
		三枚肉 かぼちゃ	筑前煮

月桃A弁当
28×19.5cm

紅芋フライ	紅白蒲鉾	有頭エビ	三色野菜巻
フルーツ	錦糸たまご御飯	チャンプルー	きんぴら牛蒡
鮭御飯	ゆかり御飯	漬物	筑前煮

芭蕉B弁当

ご飯	白米・ゴマ・小梅・つぼ漬け・梅・漬け原材料(砂糖・食塩・醸造酢)・調味料(アミノ酸)・酸味料・野菜色素・甘味料(スクラロース)・V.B1
紅芋フライ	紅芋・砂糖・でん粉・食塩・衣(ごま・とうもろこし・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・植物油脂・たん白分解物)・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に乳・卵・大豆を含む
紅白かまぼこ	魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ダツ)・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・卵白・トレハロース・着色料(赤３号)
梅型人参	人参
有頭エビ	エビ・片栗粉・塩
インゲン	インゲン
漬物(桜大根)	大根・しその葉・漬け原材料(食塩)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・香料・保存料(ソルビン酸Ｋ)・着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
筑前煮	鶏肉・こんにゃく・出汁・人参・れんこん・竹の子・ごぼう・しょう油・砂糖・みりん・しいたけ・イリコエキス・料理酒・食塩(その他小麦・大豆を含む)・凝固剤・増粘剤(加工でん粉・ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ)・PH調整剤・調味料(アミノ酸等)グリシン・酸味料
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)・たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しのだ巻き	油揚げ(大豆・大豆油)・にんじん・だいこん・インゲン・かんぴょう・豆腐用凝固剤・だしの素・しょうゆ・みりん・酒
カボチャ	カボチャ・片栗粉
フルーツ	キウイ・みかん・パイン缶(パイン・砂糖)
ふーちゃんぷる	麸・卵・キャベツ・人参・だしの素・塩・味の素
キンピラゴボウ	ごぼう・にんじん・砂糖・しょう油・風味原料(こんぶ・そうだかつおぶし・かつおぶし)植物油脂(ごま油・菜種油)・ごま・香辛料・酒精・調味料(アミノ酸等)・酸味料・原材料の一部に大豆・小麦を含む
鮭	鮭・塩・こしょう・片栗粉
しょう油	食塩・脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)・小麦・アルコール・カラメル色素調味料(アミノ酸等)・甘味料(甘草)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおｴｷｽ・こんぶ粉末)・ぶどう糖・たん白加水分解物(小麦・大豆を
味の素	グルタミン酸Na
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
穀物酢	米・酒粕・アルコール・食塩
植物油	大豆油・シリコーン

月桃A弁当

紅芋フライ	紅芋・砂糖・でん粉・食塩・衣(ごま・とうもろこし・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩植物性たん白・砂糖・香辛料・植物油脂・たん白分解物)・香料・増粘多糖類調味料(アミノ酸)・原材料の一部に乳・卵・大豆を含む
紅白かまぼこ	魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ダツ)・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・卵白・トレハロース・着色料(赤３号)
梅型人参	人参
有頭エビ	エビ・片栗粉・塩
インゲン	インゲン
三色野菜巻	高野豆腐・かんぴょう・人参・インゲン・ゴボウ・醤油・みりん・だしの素
カボチャ	カボチャ・片栗粉
フルーツ	みかん・パイン缶(パイン・砂糖)
錦糸卵御飯	鶏卵・食用植物油脂・砂糖・醸造酢・発酵調味料・食塩・加工デンプン・グリシン・カロチン色素・米
ふーちゃんぷる	麸・卵・キャベツ・人参・だしの素・塩・味の素
キンピラゴボウ	ごぼう・にんじん・砂糖・しょう油・風味原料(こんぶ・そうだかつおぶし・かつおぶし)植物油脂(ごま油・菜種油)・ごま・香辛料・酒精・調味料(アミノ酸等)・酸味料・原材料の一部に大豆・小麦を含む
鮭御飯	しろざけ・植物油脂(大豆油・なたね油)・食塩・着色料(紅麹・カロチノイド)
ゆかりご飯	ゆかり(赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・りんご酸)・米
漬物(青かっぱ)	胡瓜・生姜・漬け原材料(しょう油・食塩)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・乳酸Ca・保存料(ｿﾙﾋﾞﾝ酸K)・甘味料(ｽﾃﾋﾞｱ)・着色料(黄4・青1)原材料の一部に大豆・小麦を含む
漬物(さくら漬け)	大根・漬け原材料(食塩・醸造酢)・酸味料・調味料(アミノ酸)・保存料(ソルビン酸K)・甘味料(サッカリンNa)・着色料(赤106号)・香料
小梅	小梅・漬け原材料(食塩)・醸造酢・酸味料・調味料(アミノ酸)・環状オリゴ糖・甘味料(ステビア)・着色料(赤102)・原材料の一部に乳由来成分を含
大根	大根・酢・砂糖・味の素
筑前煮	鶏肉・こんにゃく・出汁・人参・れんこん・竹の子・ごぼう・しょう油・砂糖・みりん しいたけ・イリコエキス・料理酒・食塩(その他小麦・大豆を含む)・凝固剤 増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・PH調整剤・調味料(アミノ酸等) グリシン・酸味料増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・PH調整剤・
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)・たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょう油	食塩・脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)・小麦・アルコール・カラメル色素調味料(アミノ酸等)・甘味料(甘草)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末 かつおｴｷｽ・こんぶ粉末)・ぶどう糖・たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)
味の素	グルタミン酸Na
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
穀物酢	米・酒粕・アルコール・食塩
植物油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ケータリング弁当

県産食材を豊富に使ったこだわり弁当

煮物旬の野菜	厚焼玉子&ヒラヤーチー	人参シリシリ&紅白蒲鉾
炊込御飯	見島(グルクン)唐揚とゴーヤーマリネ	ピーマン肉詰&旬野菜肉巻
炊込紅芋御飯	白飯	季節のフルーツ

満菜(まーさん)A弁当
24×24cm

県産食材を豊富に使ったこだわり弁当

ゆかり御飯	クーブイリチー&人参しりしり	筑前煮
	魚フライ ウインナー オムレツ 唐揚げ シュウマイ	ポテトサラダ 紅芋フライ 海老フライ 梅桜

美島の宝A弁当
27.5×18cm

満菜(まーさん)A弁当

黒豆ご飯	白米・しょう油・黒豆 黒豆 →金時豆(カナダ・中国)・砂糖・ソルトビール
芋ご飯	さつまいもスライス・紫芋パウダー・白米
梅ご飯	白米・小梅 小梅　→梅・漬け原材料(砂糖・食塩・醸造酢)・調味料(アミノ酸)酸味料・野菜色素・甘味料(スクラロース)・V.B1
煮物	かぼちゃ・大根・人参・いんげん・だしの素・みりん・酒
厚焼き玉子	鶏卵・野菜(たまねぎ・にんじん)・食肉(牛肉・豚肉)・粒状植物性たん白・砂糖・でん粉・植物油・食塩・しょうゆ・ラード・チキンコンソメパウダー・ポークエキス・香辛料・加工でん粉・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)酸味料・カロチノイド色素(原材料の一部に小麦・乳成分を含む)
ヒラヤーチー	小麦粉・卵・塩・だしの素・もずく
グルクンマリネ	グルクン・塩・こしょう・片栗粉・ゴーヤー・たまねぎ・人参・酢・みりん・砂
紅白カマボコ	赤 → 魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ダツ)・馬鈴薯澱粉・塩・砂糖卵白・調味料(アミノ酸等)・トレハロース・着色料(赤3号) 白 → 魚肉(スケソウダラ・イトヨリ・ダツ)・馬鈴薯澱粉・卵塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・トレハロース
人参しりしり	人参・卵・味の素・だしの素・コショウ・塩・しょうゆ
ピーマン肉詰め	衣(パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・こしょう・大豆たん白)・ピーマン・鶏肉・鶏皮・たまねぎ・パン粉・ワイン・全卵・しょうゆ・でん粉・しょうが・食塩・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)・乳化剤
肉野菜巻	人参・いんげん・豚肉・塩・こしょう・とんかつソース
フルーツ	みかん・パイン缶(パインアップル・砂糖)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
味の素	グルタミン酸Na
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
とんかつソース	野菜・果実(トマト・にんじん・りんご・その他)・醸造酢・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・香辛料 増粘剤(加工澱粉)・カラメル色素・調味料(アミノ酸)
植物油	大豆油・シリコーン

美島の宝A弁当

ゆかりご飯	白米 ゆかり(赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
人参しりしり	人参・卵・味の素・だしの素・コショウ・塩・しょうゆ
筑前煮	鶏肉・こんにゃく・和風だし(昆布・椎茸・煮干し・その他)・人参・レンコン・竹の子・ごぼう・しょう油・砂糖・みりん・椎茸・イリコエキス・料理酒・食塩・(その他小麦・大豆由来原材料を含む)・増粘剤(加工澱粉)・ＰＨ調整剤・ 凝固剤(水酸化カルシウム)・調味料(アミノ酸等)・グリシン・リン酸塩(Ｎ
魚フライ	たら・衣(パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)
ウィンナー	鶏肉・まぐろ・豚脂肪・豚肉・砂糖・食塩・香辛料・オニオンエキス・結着材料(粉末状植物性たん白・乳たん白・でん粉・卵白)・加工でん粉・くん液・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)・リン酸塩(Ｎａ，Ｋ)・ＰＨ調整剤・香辛料抽出物・着色料(赤104・カロチノイド) (原材料の一部に牛肉・大豆を含む)
オムレツ	鶏卵・野菜(たまねぎ・にんじん)・食肉(牛肉・豚肉)・粒状植物性たん白・砂糖・でん粉・植物油・食塩・しょうゆ・ラード・チキンコンソメパウダー・ポークエキス・香辛料・加工でん粉・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カロチノイド色素(原材料の一部に小麦・乳成分を含む)
チキン唐揚	鶏肉・しょうゆ・植物性たん白・食塩・にんにく・しょうが・チキンエキス・白こしょう・ポリリン酸Ｎａ・衣(ばれいしょ澱粉(遺伝子組換え不分別)・小麦粉・卵・揚げ油(大豆油)・着色料(パプリカ粉末)・調味料(アミノ酸)
シュウマイ	たまねぎ・食肉(鶏肉・豚肉)・つなぎ(パン粉・卵白)・豚脂・粒状大豆たん白・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・オイスターソース・ごま油・ほたてエキス・ 皮(小麦粉・なたね油・大豆粉)・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣(ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物)・ 加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)
えびフライ	衣(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・パーム油・食塩・鶏卵粉・粉末状植物性たん白・砂糖・香辛料)・えび・食塩・エビエキス・加工でん粉・ベーキングパウダー・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・ＰＨ調整剤 (原材料の一部に大豆を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸)・酢酸Ｎａ・グリシン増粘剤(キサンタンガム)・(原材料の一部に大豆
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料(食塩)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・香料・保存料(ソルビン酸Ｋ)・着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)・たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
味の素	グルタミン酸Na
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす
大豆油	大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ケータリング弁当

県産食材を豊富に使ったこだわり弁当

デイゴA弁当
27.5×18cm

御飯	クーブイリチー 筑前煮	フルーツ
	鮭 きんぴら牛蒡 両巻しのだ	
	オムレツ	
	チキン	紅芋 漬物

県産食材を豊富に使ったこだわり弁当

タコライス弁当
28×19.5cm

レタス&トマトホットソース	魚フライ	唐揚げ
	オムレツ	
ライスミート&チーズ	梅桜	スパゲティー
	ポテトサラダ	
	フルーツみかん&パイン	

デイゴA弁当

ご飯	白米・ゴマ・小梅・つぼ漬け 小梅→ 梅・漬け原材料(砂糖・食塩・醸造酢)・調味料(アミノ酸) 酸味料・野菜色素・甘味料(スクラロース)・Ｖ.Ｂ１ つぼ漬け→ 干し大根・漬け原材料(食塩・しょうゆ)・酸味料 調味料(アミノ酸等)・粉唐辛子・保存料(ソルビン酸Ｋ) 甘味料(ステビア・アスパルテーム)・着色料(黄4・黄5) (原材料の一部に小麦・大豆を含む)
クーブイリチー	昆布・こんにゃく・切干大根・だしの素・味の素・しょうゆ・酒・みりん・塩
筑前煮	鶏肉・こんにゃく・和風だし(昆布・椎茸・煮干し・その他)・人参・レンコン・竹の子・ごぼう・しょう油・砂糖・みりん・椎茸・イリコエキス・料理酒・食塩・(その他小麦・大豆由来原材料を含む)・増粘剤(加工澱粉)・ＰＨ調整剤・ 凝固剤(水酸化カルシウム)・調味料(アミノ酸等)・グリシン・リン酸塩(Ｎ
オムレツ	鶏卵・野菜(たまねぎ・にんじん)・食肉(牛肉・豚肉)・粒状植物性たん白・砂糖・でん粉・植物油・食塩・しょうゆ・ラード・チキンコンソメパウダー・ポークエキス・香辛料・加工でん粉・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カロチノイド色素・(原材料の一部に小麦・乳成分を含む)
フルーツ	チェリー(さくらんぼ・砂糖・クエン酸(ＰＨ調整剤))乳酸カルシウム・着色料(赤104・アナトー色素)パイン缶詰(パインアップル・砂糖)・みかん
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
鮭	鮭・塩・こしょう・片栗粉
チキン唐揚	鶏肉・しょうゆ・植物性たん白・食塩・にんにく・しょうが・チキンエキス・白こしょう・ポリリン酸Ｎａ・衣(ばれいしょ澱粉(遺伝子組換え不分別)・小麦粉・卵・揚げ油(大豆油)・着色料(パプリカ粉末)・調味料(アミノ酸)
信田巻	油揚げ(大豆・大豆油)・にんじん・だいこん・インゲン・かんぴょう・豆腐用凝固剤・だしの素・しょうゆ・みりん・酒
キンピラゴボウ	ゴボウ・人参・調味液(しょう油・水あめ・砂糖・その他)出汁・植物油・白ゴマ・ごま油・(その他小麦・大豆を原材料に含む)・調味料(アミノ酸等)・PH調整剤・グリシン・増粘剤(加工でん粉)・酸味料
紅芋フライ	紅芋・砂糖・馬鈴薯でん粉・食塩・衣(ゴマ・コーン粉末・小麦粉・でん粉・パン粉・食塩・植物性たん白・砂糖・香辛料・粉末植物油脂・たん白加水分解物)・加工でん粉・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸) (原材料の一部に大豆を含む)
さくら大根	大根・しその葉・漬け原材料(食塩)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・香料・保存料(ソルビン酸Ｋ)・着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
料理酒	醸造調味料(米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁)・たんぱく加水分解物・水あめ・食塩・酒精・酸味料
味の素	グルタミン酸Na
植物油	大豆油・シリコーン

タコライス弁当

タコライス(白米・タコスミート・チーズ・レタス・トマト・ホットソース)	
タコスミート	牛・豚合挽き肉・チリパウダー・クミン・オレガノ・とんかつソース・ウスターソース・塩・コショウ・ケチャップ
チーズ	ナチュラルチーズ(生乳・食塩)・セルロース
ホットソース	トマトソース・トマトペースト・香辛料・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)酒精・増粘剤(ローカストビーンガム)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・香料(原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉を含む)
魚フライ	たら・衣(パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)
オムレツ	鶏卵・野菜(たまねぎ・にんじん)・食肉(牛肉・豚肉)粒状植物性たん白・砂糖・でん粉・植物油・食塩・しょうゆ・ラード・チキンコンソメパウダー・ポークエキス・香辛料・加工でん粉・増粘剤(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カロチノイド色素(原材料の一部に小麦・乳成分を含む)
チキン唐揚	鶏肉・しょうゆ・植物性たん白・食塩・にんにく・しょうがチキンエキス・白こしょう・衣(ばれいしょ澱粉(遺伝子組換え不分別)・小麦粉・卵・揚げ油(大豆油)・着色料(パプリカ粉末)・調味料(アミノ酸)・ポリリン酸Ｎａ
スパゲティー	パスタ(デュラム小麦のセモリナ)・ケチャップ・塩・こしょう・砂糖
ポテトサラダ	じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸)・酢酸Ｎａ・グリシン・増粘剤(キサンタンガム)・(原材料の一部に大豆
さくら漬け	大根・しその葉・漬け原材料(食塩)・酸味料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(ステビア・アスパルテーム)・香料・保存料(ソルビン酸Ｋ)・着色料(赤106・赤102)(原材料の一部に大豆を含む)
フルーツ	みかん パイン缶(パインアップル・砂糖) チェリー缶(さくらんぼ・砂糖・クエン酸(ＰＨ調整剤) 乳酸カルシウム・着色料(赤104・アナトー色素))
だしの素	食塩・調味料(アミノ酸等)・ぶどう糖・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末)・たん白加水分解物・(小麦・大豆を含む)
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料(アミノ酸等)・酸味料
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
ウスターソース	醸造酢・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・野菜・果実(たまねぎ・にんじん・トマト・その他)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)
チリパウダー	唐辛子・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック
とんかつソース	野菜・果実(トマト・にんじん・りんご・その他)・醸造酢・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・香辛料・増粘剤(加工澱粉)・カラメル色素・調味料(アミ
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・
植物油	食用大豆油・シリコーン

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

ケータリング弁当

ボリュウム
たっぷり弁当

唐揚& ウインナー	ポテトサラダ	フルーツ みかん& パイン
白飯	スパム& ポテトフライ	筑前煮
ミニハンバーグ ライス	タコライス	スパゲティー

美島（ちゅらしま）弁当
24×24cm

美島（ちゅらしま）弁当

白飯	白米 梅干 →梅・漬け原材料（砂糖・食塩・醸造酢）・調味料（アミノ酸） 酸味料・野菜色素・甘味料（スクラロース）・V.B1
ハンバーグ ライス	白米・チーズハンバーグ ハンバーグ→ 食肉（鶏肉・豚肉）・つなぎ（パン粉・粉末状大豆たん白）・ 粒状大豆たん白・玉ねぎ・ケチャップ・食塩・砂糖・香辛料・ ソース→ 調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・原材料の一部に乳成分を含
ポテトフライ	じゃがいも・衣（小麦粉・食塩・乾燥ガーリック・香辛料・オニオンパウダー）・揚げ油（大豆油・カノラ油）・増粘剤（加工でん粉・ カルボキシメチルセルロースナトリウム）・膨張剤・調味料（アミノ酸）・ 香料・着色料（パプリカ色素）・香辛料抽出物
ポーク	豚肉・でん粉・食塩・カゼインＮａ（乳由来）・リン酸Ｎａ・香辛料抽出物・酸化防止剤（アスコルビン酸Ｎａ）・発色剤（亜硝酸Ｎａ）
筑前煮	鶏肉・こんにゃく・和風だし（昆布・椎茸・煮干し・その他）・人参・レンコン・竹の子・ごぼう・しょう油・砂糖・みりん・椎茸・イリコエキス・料理酒・食塩・ （その他小麦・大豆由来原材料を含む）・増粘剤（加工澱粉）・ＰＨ調整剤・ 凝固剤（水酸化カルシウム）・調味料（アミノ酸等）・
スパゲティー	パスタ（デュラム小麦のセモリナ）・ケチャップ・塩・こしょう・砂糖
フルーツ	みかん・パイン・チェリー パイン →パインアップル・砂糖 チェリー→さくらんぼ・砂糖・クエン酸（ＰＨ調整剤） 乳酸カルシウム・着色料（赤104・アナトー色素）
植物油	食用大豆油・シリコーン
しょう油	食塩・脱脂加工大豆・小麦・アルコール
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
タコライス（白米・タコスミート・チーズ・レタス・トマト・ホットソース）	
タコスミート	牛・豚合挽き肉・チリパウダー・クミン・オレガノ・とんかつソース・ ウスターソース・塩・コショウ・ケチャップ
チーズ	ナチュラルチーズ（生乳・食塩）・セルロース
ホットソース	トマトソース・トマトペースト・香辛料・糖類（砂糖・果糖ぶどう糖液糖） 酒精・増粘剤（ローカストビーンガム）・調味料（アミノ酸等）・ 酸味料・香料（原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉を含む）
チキン唐揚	鶏肉・しょうゆ・植物性たん白・食塩・にんにく・しょうが・チキンエキス・白こしょう・ポリリン酸Ｎａ・衣（ばれいしょ澱粉（遺伝子組換え不分別）・ 小麦粉・卵・揚げ油（大豆油）・着色料（パプリカ粉末）・調味料（アミノ酸）
赤ウィンナー	鶏肉・まぐろ・豚脂肪・豚肉・砂糖・食塩・香辛料・オニオンエキス・結着材料（粉末状植物性たん白・乳たん白・でん粉・卵白）・加工でん粉・くん液・ 調味料（アミノ酸等）・保存料（ソルビン酸）・リン酸塩（Ｎａ，Ｋ）・ＰＨ調整剤・ 香辛料抽出物・着色料（赤104・カロチノイド）（原材料の一部に牛肉・大
ポテトサラダ	じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・ 調味料（アミノ酸）・酢酸Ｎａ・グリシン・増粘剤（キサンタンガム）・ （原材料の一部に大豆を含む）
とんかつソース	野菜・果実（トマト・にんじん・りんご・その他）・醸造酢・ 糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・香辛料 増粘剤（加工澱粉）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）
ウスターソース	醸造酢・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・その他）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）
みりん	水あめ・米と米麹の醸造調味料・食塩・調味料（アミノ酸等）・酸味料
だしの素	食塩・調味料（アミノ酸等）・ぶどう糖・風味原料（かつおぶし粉末・ そうだかつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶ粉末）・たん白加水分解物・ （小麦・大豆を含む）
味の素	グルタミン酸Na
料理酒	醸造調味料（米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁）・たんぱく加水分解物・ 水あめ・食塩・酒精・酸味料
穀物酢	米・アルコール・食塩・酒かす

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

サンドイッチ

コンビサンド

ツナタマロール

コンビサンド

パン・卵サラダ・トマト・ツナサラダ（かつお油漬・ドレッシング・玉葱・その他）・レタス・玉葱入りハムサラダ・きゅうり・辛子入りドレッシング・ドレッシング・ケチャップ・乳化剤・イーストフード・V.C・調味料（アミノ酸等）・酸味料・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤（V.C）・糊料（アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉）・加工澱粉・リン酸塩（Na）・香辛料・カロチノイド色素・コチニール色素・発色剤（亜硝酸Na）・カゼインNa・（原材料の一部に小麦、乳、大豆、豚肉・リンゴを含む）

ツナタマロール

パン・ハム・ツナサラダ（かつお油漬・ドレッシング・玉葱・その他）・卵サラダ・チーズ・レタス・辛子入りドレッシング・乳化剤・イーストフード・調味料（アミノ酸等）・酸味料・PH調整剤・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤（VC）・糊料（加工澱粉・増粘多糖類）・加工澱粉・リン酸塩（Na）・香辛料・カロチノイド色素・コチニール色素・香料・発色剤（亜硝酸Na）・（原材料の一部に小麦、乳、大豆、豚肉、りんごを含む）

ミックスボックス

ハムタマゴボックス

ミックスボックス

パン・卵サラダ・とまと・ハム・レタス・きゅうり・ドレッシング・チーズ・乳化剤・イーストフード・V.C・調味料（アミノ酸等）・酸味料・pH調整剤・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤（V.C）・糊料（アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉）・加工澱粉・リン酸塩（Na）・香辛料・カロチノイド色素・コチニール色素・発色剤（亜硝酸Na）・（原材料の一部に小麦、乳、大豆、豚肉を含む）

ハムタマゴボックス

パン・卵サラダ・ハム・レタス・辛入りドレッシング・乳化剤・イーストフード・V.C・調味料（アミノ酸等）・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤（V.C）・糊料（アルギン酸エステル・キサンタン）・加工澱粉・リン酸塩（Na）・香辛料・カロチノイド色素・発色剤（亜硝酸Na）・コチニール色素・（原材料の一部に小麦、乳、大豆、豚肉・リンゴを含む）

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

サンドイッチ

ハムタマゴ
サンド

彩りサラダ
サンド

ハムタマゴサンド

パン・卵サラダ・レタス・ハム・ドレッシング・乳化剤・イーストフード・Ｖ.Ｃ・調味料(アミノ酸等)・酸味料・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤(Ｖ.Ｃ)・糊料(アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉)加工澱粉・リン酸塩(Ｎａ)・香辛料・カロチノイド色素・クチナシ色素・発色剤(亜硝酸Ｎａ)・カゼインＮａ(原材料の一部に小麦・乳・大豆・豚肉を含む)

彩りサラダサンド

パン・ポテトサラダ・ツナサラダ(かつお油漬・ドレッシング・玉葱・その他)・卵サラダ・玉葱入りハムサラダ・レタス・ハム・ドレッシング・乳化剤・イーストフード・V.C・調味料(アミノ酸等)
酸味料・酢酸Ｎａ・グリシン・酸化防止剤(Ｖ.Ｃ)・糊料(アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉)・加工澱粉・リン酸塩(Ｎａ)・香辛料・着色料(カロチノイド・クチナシ)・発

ツナ
タマサンド

ミックス
サンド

ツナタマサンド

パン・ツナサラダ(かつお油漬・ドレッシング・玉葱・その他)・卵サラダ・レタス・ドレッシング・乳化剤・イーストフード・Ｖ.Ｃ・調味料(アミノ酸等)・酸味料・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤(Ｖ.Ｃ)・糊料(アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉)・加工澱粉・リン酸塩(Ｎａ)・香辛料(原材料の一部に小麦　乳　大豆　りんごを含む)

ミックスサンド

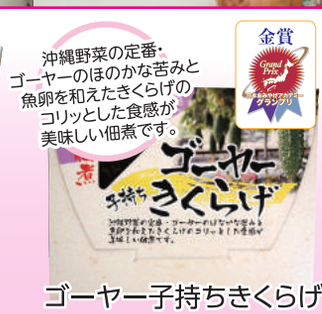
パン・ソース付ハムカツ・卵サラダ・ツナサラダ(かつお油漬・ドレッシング・玉葱・その他)・ハム・レタス・辛子入りドレッシング・乳化剤・イーストフード・Ｖ.Ｃ・調味料(アミノ酸等)・酸味料・ｐＨ調整剤・グリシン・酢酸Na・酸化防止剤(Ｖ.Ｃ)糊料(アルギン酸エステル・増粘多糖類・加工澱粉)・加工澱粉・リン酸塩(Ｎａ)・香辛料・カロチノイド色素・カラメル色素・クチナシ色素・発色剤(亜硝酸Ｎａ)・カゼインＮａ・原材料の一部に小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

※季節により献立の一部が変わることがございますのであらかじめご了承下さい。

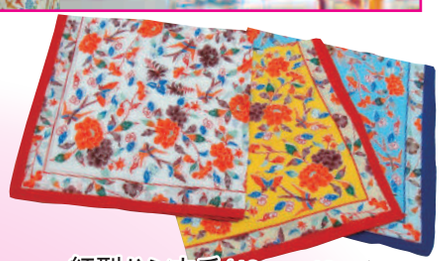
ショッピング オリジナル商品ご案内

さーたーあんだぎー
伝統菓子

いとちゃんちんすこう



ゴーヤー子持ちきくらげ



•紅型ハンカチ(42cm×42cm)
•大判紅型ハンカチ(52cm×52cm)

レディース花ブロック

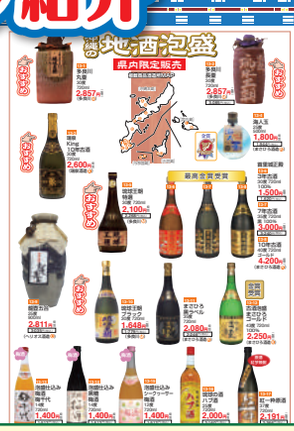
海人め宝

メンズ三線ソールミュージック

ミンサー
ネックストラップ

うちな～ふぇいすたおる
(83cm×34cm)

沖縄発おみやげ市場カタログ紹介



メリット1 送料について

お客様メリットとして今までにない人気商品を150点以上揃えました。更に送り先一箇所限定宅配料999円(税別)で送り放題が魅力です。とても便利な宅配サービス（送料差額は弊社にて負担致します）

メリット2 カタログ注文利用で

こちらのご注文で、現地での探す手間・買う手間・持ち運ぶ手間がいりません。バスや飛行機の移動も楽に行えます。(セキュリティもスムーズに)

メリット3 発送日と到着日について

沖縄からの発送日、受付日から到着日まで最低３日間かかります。旅行日程４日間の場合、初日の注文で４日目帰る日の夕方以降の到着です。

メリット4 商品代金＋送料代金支払いについて

お支払いについて（代引手数料サービス）代金引換システムにて対応（大金を持ち歩く必要も、無くす心配もございません）ご自宅で商品受取の際、商品代金＋送料代金を宅配会社さんへお支払い下さい。

メリット5 オリジナル商品の購入について

他では買えない、オリジナル商品が購入できます。修学旅行生の場合、地酒泡盛は未成年者への対面販売は禁止されております。
※お酒の購入は、カタログショッピング受付のみとなります。（保護者の許可が必要となります。）

緊急連絡先

●糸満市消防署
〒901-0325 沖縄県糸満市字大里 962 番地
☎098-992-2026

●糸満警察署
〒901-0305 沖縄県糸満市西崎町 1-4-2
☎098-995-0110

●沖縄県南部福祉保健所
〒901-1104 沖縄県島尻郡南風原町宮平 212
☎098-889-6351

●ひめゆりクリニック
〒901-0344 沖縄県糸満市伊原 107-1
☎098-997-3702

体験工房

ひめゆりの塔となり わくわく体験

笑顔と感動の出会い

入場無料

伝統工芸でオリジナル作品を作ろう! 10名まで誰でも 予約なしで 短時間で 簡単にできる

職人が丁寧に指導致します!!

体験コース

琉球紅型色差し

《体験当日、作品(図柄)を当工房にてお選び下さい。》

体験時間 約30分～60分　※当日お持ち帰りできます。

体験風景(イメージ)

コースター

※当日お持ち帰りできます。

しおり

テーブルセンター

※当日お持ち帰りできます。

琉球ミンサー織

機械を使い横糸を合わせる作業

体験風景(イメージ)

※当日お持ち帰りできます。

テーブルセンター

体験時間約30分

コースター

体験時間約20分

漆喰シーサー色差し

自分で好きな形のシーサーを選び、好きな色を使い、すてきな漆喰シーサーのできあがり！

体験風景(イメージ)

漆喰シーサー

体験時間約30分～50分　※当日お持ち帰りできます。

プレート

約20種類から選んで、自分のオリジナルのプレートを作りましょう。

プレート

体験時間約30分～60分

※当日お持ち帰りできます。

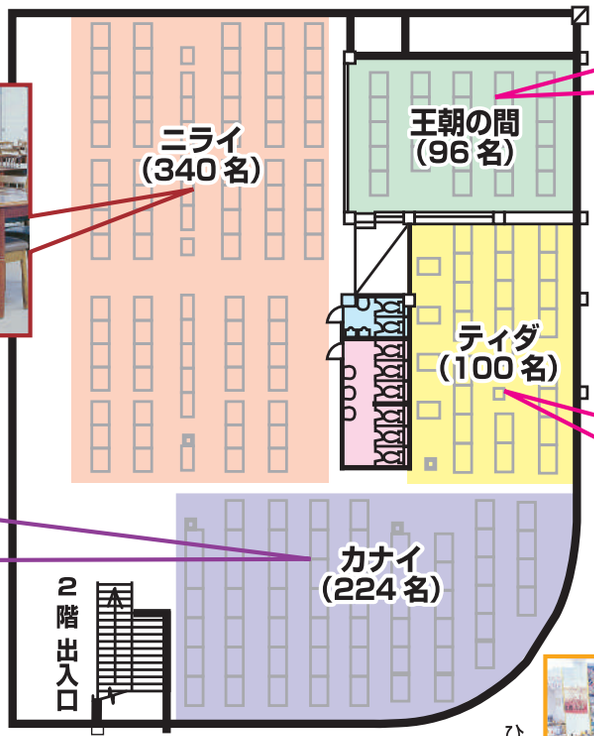
YM パークゴルフ倶楽部

伝統工芸館 ひめゆりの駅

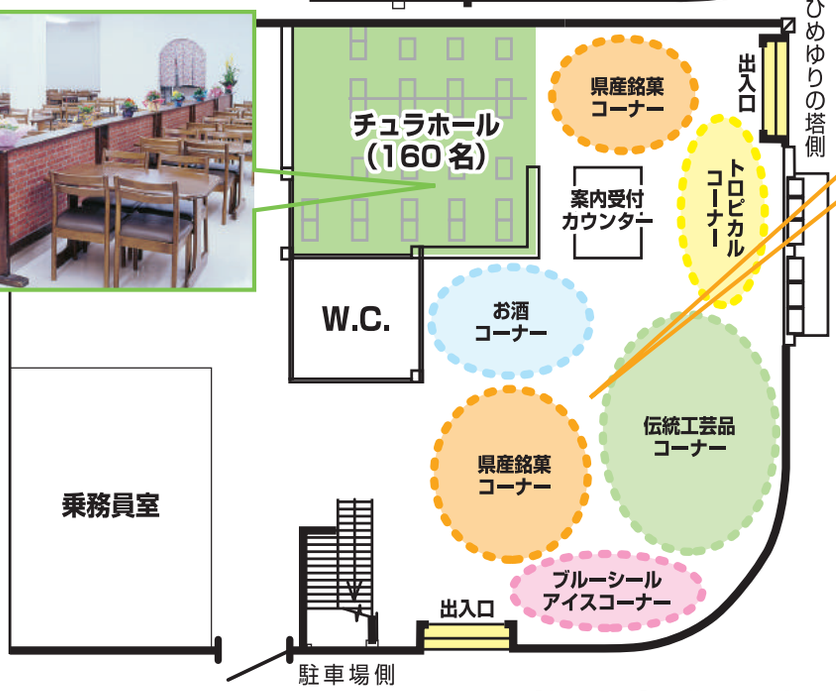
※夏休み期間中は特別企画として親子わくわく体験も実施いたしております。

南部最大レストラン 収容約1200席

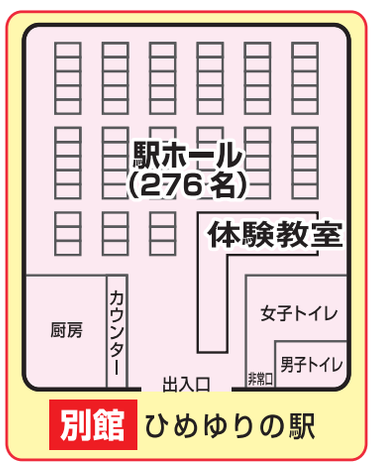
2階 王朝の間/ニライホール カナイホール/ティダ(個室)



1階 チュラホール/ 県産品ショップおみやげ市場



県産品ショップ
おみやげ市場



別館 ひめゆりの駅

【収容人員】2階 760席／1階 160席／別館 276席／計 1196席

2階 王朝の間/ニライホール
カナイホール/ティダ(個室)

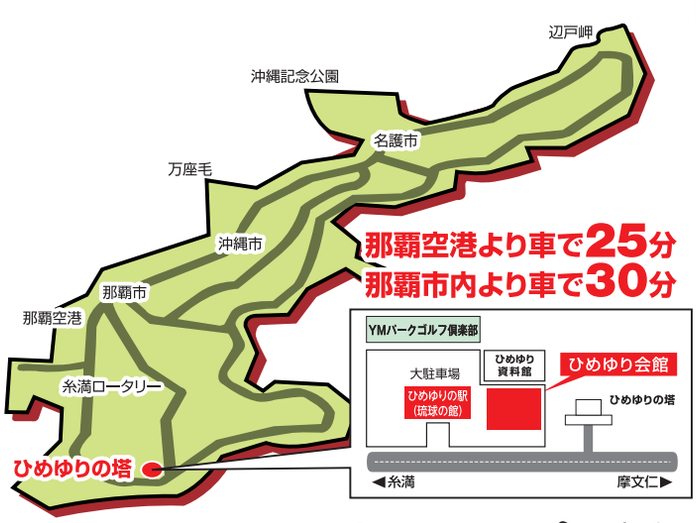
1階 チュラホール/
県産品ショップおみやげの館

別館 ひめゆりの駅

【営業時間】AM8:30～ PM5:30(年中無休)

大型駐車場完備

大型バス 80台 乗用車 100台



ご予約はフリーダイヤル 0120-080-460

沖縄県糸満市伊原734番地(ひめゆりの塔隣)
TEL 098-997-3000 FAX 098-997-4646
URL http://www.himeyuri.co.jp
E-mail info@himeyuri.co.jp

※避難場所は建物横大駐車場

株式会社 ひめゆり会館