

2021年度 夏期修学旅行 食事メニュー

Aパターン ※夏期基本パターン Bパターンになる場合がございます。事前にご連絡いたします

夕食	朝食
1 サーモンの刺身	1 各種シリアル
2 鮭の石狩汁	2 スクランブルエッグ
3 コーンクリームスープ	3 ウィンナーソーセージ
4 大蛸足のカルパッチョ 青しそ風味	4 冷製ロースハム
5 海老フライ タルタルソース添え	5 五目野菜炒め
6 シマホッケと野菜のグリル	6 一口海老カツ
7 ルスツザンギ(若鳥の自家製から揚げ)	7 野菜スープ
8 ルスツ高原ポークとキャベツの味噌炒め	8 ナチュラルカットフライドポテト
9 海老と烏賊のチリソース	9 厚焼き玉子
10 牛肉のローストマスタードソース(和牛脂注入加工肉を使用しています)	10 鮭塩焼き
11 棒棒鶏中華サラダ	11 ポテトサラダ
12 ラザニア	12 肉マン
13 いももち	13 味付け海苔
14 味噌ラーメン	14 納豆
15 スパゲティ ナポリタン	15 ふりかけ
16 散らし寿司	16 野菜サラダ
17 野菜サラダ	17 ホテルメイドパン
18 白飯	18 お粥
19 漬け物	19 白飯
20 ミニたい焼き	20 味噌汁
21 デザート	21 モーニングフルーツ
22 オレンジジュース	22 牛乳
23 お茶	23 オレンジジュース
24 アイスキャンディー	24 お茶

メニューは一部変更させていただく場合がございます。

2021年2月 総料理長 安東 世治