

## 夕食 5月～9月



- 鍋 物 すき焼き、国産牛 50g、白菜、長ネギ、白滝、割り下
- 魚料理 海老フライ(2本)、ナポリタン、レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 名 物 日光湯波の刺身、わかめ、出汁醤油
- 鉢 物 玉子豆腐、抹茶素麺、なめこ、出汁
- 汁 物 味噌汁、長ネギ、油揚げ
- 御 飯 栃木県産コシヒカリ
- デザート ショートケーキ、ホイップクリーム、カットオレンジ

## 夕食 10月～12月



- 鍋 物 すき焼き、国産牛 50g、白菜、長ネギ、白滝、割り下
- 魚料理 海老フライ(2本)、ナポリタン、レモン、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 名 物 日光湯波の刺身、わかめ、出汁醤油
- 鉢 物 茶碗蒸し、抹茶素麺、なめこ、出汁
- 汁 物 味噌汁、長ネギ、油揚げ
- 御 飯 栃木県産コシヒカリ
- デザート ショートケーキ、ホイップクリーム、カットオレンジ

## 朝食 通年

- 焼八寸 焼き鯛、玉子焼、昆布佃煮
- 鍋 物 手作り豆腐、出汁醤油
- サラダ ロースハム(2枚)、キャベツ、もやし、ブロッコリー、フレンチドレッシング、ソース
- 煮 物 肉じゃが、豚肉、ジャガイモ、人参、玉葱
- 御 飯 栃木県産コシヒカリ
- 汁 物 味噌汁、かんぴょう、厚揚げ
- デザート ヨーグルト、ブルーベリーソース

