

修学旅行共通献立表

2008

(O-157対策として、ナマ物は一切使用しておりません。)

夕食

「和風コース」か「洋風コース」お選びいただき、さらに5種類の「主菜」より1つを選び組み合わせて頂きます。

和風コース

写真は「牛すき焼き」を選択した例です。



- 洋 皿 鶏の唐揚げ 2ヶ レモン
マカロニサラダ(マヨネーズ添え)、温キャベツ
- 焼 物 白身魚西京焼き みかん牛乳・野菜の胡麻和え
- 煮 物 日光湯波、コンニャク、青味
- 鉢 物 玉子豆腐、むき海老、ソーメン、チェリー
- 止 椀 わかめ汁
- ご 飯 栃木県産コシヒカリ(おかわり自由)
- デザート オレンジシャーベット
又は グレープシャーベット(選択制)

洋風コース

写真は「洋風ハンバーグ」を選択した例です。



- メイン エビフライ2本、レモン
ポテトサラダ(玉葱・人参・グリーピース)
- 麺 スパゲッティ・ミートソース
- 洋 皿 鮭のバター焼き タルタルソース
アスパラ・煮込み人参1切・レモン
- スープ 野菜の煮込みスープ
(ベーコン・鶏肉・玉葱・人参・キャベツ)
- 御 飯 栃木県産コシヒカリ(おかわり自由)
- デザート オレンジシャーベット
又は グレープシャーベット(選択制)

主菜 選択メニュー

A ~ E の中から、1種類の選択となります。



- A** 牛すき焼き
牛肉60g
ネギ、白滝、白菜



- B** 和風ハンバーグ
ハンバーグ80g
人参、ポテト
コーン、おろしたれ



- C** 洋風ハンバーグ
ハンバーグ80g
人参、ポテト、インゲン
デミグラスソース



- D** 豚生姜焼き
豚肉20g×3枚
もやし、ピーマン
キャベツ、人参



- E** 牛陶板焼き
牛肉20g×3枚
人参、玉ネギ、インゲン

朝食

A I の中から1種類の選択となります。



- A** 和食
- 味噌汁鍋 かんぴょう、生揚げ、大根
 - 洋 皿 ロースハム半分×3枚、キャベツ(温)
 - 煮 物 がんも1ヶ
 - 焼 物 焼魚、切り昆布、玉子焼き、
焼き海苔1袋
 - 御 飯 栃木県産コシヒカリ(おかわり自由)
 - デザート ヨーグルト



- I** 洋食
- 目玉焼 (卵1個、ベーコンスライス2枚)
 - 洋 皿 ウィンナー2本(茹でる)
キャベツ(温)、パンプキンサラダ
 - スープ コーンポタージュ
 - ロールパン 2個(ジャム&マーガリン)
 - ヨーグルト
 - オレンジジュース(グラス) または 牛乳