

修学旅行共通献立表 (10月~12月)

2017

(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
スパゲッティナポリタン、温キャベツ・ブロッコリー
- 焼 物 白身魚西京焼き みかん牛乳・ゆばの佃煮
- 煮 物 たぐり湯波の煮物
- 鉢 物 茶碗蒸し(玉子・鶏肉・小板・三つ葉)
- 止 碗 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 みかんゼリー
又は ぶどうゼリー(選択制)

洋風コース

写真は「和風ハンバーグ」を選択した例です。



- メイン エビフライ1本、ホタテ風味フライ1ヶ、温キャベツ、レモン・ブロッコリー
- サラダ 湯波こんにゃく、水菜、人参、わかめ、しそドレッシング
- 洋 皿 カニグラタン(マカロニ、ベニズワイガニ、ベーコン、チーズ)アスパラ、マヨネーズ
- スープ コンソメスープ(玉葱・人参)
- 御 飯 栃木県産コシヒカリ(おかわり自由)
- デザート みかんゼリー
又は ぶどうゼリー(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
グリーンピース、おろしたれ

C ビーフシチュー

牛肉、玉ねぎ
マッシュルーム、
トマトペースト・グリーンピース

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、ポテト
グリーンピース

朝食

和食・洋食 から1種類の選択となります。

和食



- 陶板焼 スクラブルエッグ
(玉子1個、ほうれん草、バター)
- 洋 皿 ロースハム半分×3枚、キャベツ(温)
ブロッコリー
- 煮 物 肉じゃが(豚肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎ)
- 焼 物 焼魚、切り昆布、焼き海苔1袋
- 味噌汁 かんぴょう、生揚げ
- 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

洋食



- 陶板焼 (玉子1個、ベーコンスライス2枚)
- 洋 皿 ウィナー2本(茹でる)、キャベツ(温)、
ポテトサラダ(玉葱・人参・グリーンピース)
ブロッコリー
- 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(グラス)/選択制