資料Ｄ

江戸川区日光移動教室献立表（5月～9月）

2025

夕　食

《１泊目》

■鍋　物　すき焼き、牛肉 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　玉子どうふ、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

《２泊目》

■陶　板　ハンバーグ、デミグラスソース、
ブロッコリー、人参、ポテト
■魚料理　白身魚フライ、ホタテ風フライ、レモン、
ナポリタン、キャベツ、もやし、アスパラガス、
フレンチドレッシング、ソース
■名　物　湯波こんにゃく、コーン、水菜、
イタリアンドレッシング
■スープ　コンソメスープ、玉葱、人参、ベーコン
■御　飯　栃木県産コシヒカリ
■デザート　チョコレートケーキ、ホイップクリーム、
カットオレンジ
■ドリンク　りんごジュース

朝　食

《１泊目》

■焼八寸　焼き鮭、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

《２泊目》

■陶　板　目玉焼、ほうれん草、トマトソース
■サラダ　ソーセージ（2本）、ベーコン（2枚）、
ポテトサラダ、ブロッコリー、キャベツ、もやし、
粒マスタード、フレンチドレッシング、ソース
■スープ　コーンポタージュ、クルトン
■パ　ン　バターロール、クロワッサン、ジャム&マーガリン
■デザート　ヨーグルトブルーベリーソース
■ドリンク　オレンジジュース

★共通テーブル調味料（夕・朝とも）	フレンチドレッシング、ソース　のみ