江戸川区日光移動教室献立表 (10月~12月)

《1泊目》



■鍋 物 すき焼き、牛肉 50g、

白菜、長ネギ、白滝、割り下

海老フライ(2本)、ナポリタン、レモン、 ■魚料理 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

《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

白身魚フライ、ホタテ風フライ、レモン、 ■魚料理 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

■ス一プ 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

チョコレートケーキ、ホイップクリーム、 ■デザート 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

ロースハム(2枚)、キャベツ、もやし、 ■サラダ 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(タ・朝とも)

フレンチドレッシング、ソース のみ

2025年11月より、御飯は「栃木県産とちぎの星」を使用します (ただし梅屋敷旅館のみ「栃木県産コシヒカリ」を継続します)。

★「とちぎの星」は皇室の大嘗祭で使用された最高級米です。