

# 修学旅行共通献立表

2011

(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 オレンジゼリー  
又は グレープゼリー(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、スパゲッティナポリタン
- 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 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 オレンジゼリー  
又は グレープゼリー(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  
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)、  
ポテトサラダ(玉葱・人参・グリーンピース)
  - 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