

# 2019シーズン教育旅行用お食事内容

2018年11月改訂

## 朝食

※朝食は固定パターンとなります

### 2日目

- ・洋食プレート (鉄板焼き厚切りハム、スクランブルエッグ、ハッシュドポテト)
- ・焼きたてサクサクパン (クロワッサン2個、お替りは2個まで)
- ・新鮮サラダ (キャベツ、海藻、ポテトサラダ)
- ・ほうれん草のコンソメスープ
- ・100%りんごジュース



### 3日目

- ・和食プレート (なめたけ、ほうれん草、卵、肉シュウマイ)
- ・きんぴらごぼう
- ・鮭塩焼き
- ・納豆
- ・味噌汁 (えのき、わかめ)
- ・ごはん (白飯、焼き海苔、鮭ふりかけ、たまごふりかけ)



## 昼食

※昼食は固定パターンとなります

### 到着日

- ・じっくり煮込んだ豚味噌丼
- ・味噌汁 (うず巻麩)



### 2日目

- ・オリジナルビーフカレーライス
- ・大根シャキシャキサラダ



### 最終日

- ・だしが自慢のつけうどんと菜飯御飯



## 夕食

※夕食メニューは下記3/パターンよりお選びいただけます

- ①
- ・豚すき焼き鍋
  - ・お野菜たっぷり回鍋肉
  - ・玉葱たっぷりサーモンカルパッチョ
  - ・クリーミーチキングラタン
  - ・焼き餃子
  - ・シュークリーム
  - ・ごはん (白飯)
  - ・味噌汁 (豆腐、油揚げ)



- ②
- ・味自慢!! 信州味噌鍋
  - ・牛鉄板焼き和風おろしソース
  - ・ねぎとろ
  - ・蒸たて小籠包
  - ・揚げだし豆腐
  - ・エクレア
  - ・ごはん



- ③
- ・じっくりコトコト煮込みハンバーグ
  - ・鮭ちゃんちゃん焼き
  - ・豚しゃぶサラダ
  - ・わらびと厚揚げ煮物
  - ・茶碗蒸し
  - ・カットケーキ ビターキャラメル
  - ・ごはん (白飯)
  - ・味噌汁 (ほうれん草、うず巻麩)



※希望メニューは団体様単位でお願いいたします。 ※昼食は1回おかわり可能です。  
 ※アレルギーのご連絡は2週間前までにご連絡下さい。代替メニューをご提案させていただきます。

【夕食メニュー選択】 夕食メニューの番号をご記入下さい

月 日( )	月 日( )
夕食番号[ ]	夕食番号[ ]