

修学旅行（高校生） ご夕食メニュー

お吸物 五島うどん

刺身 二種盛り

サラダ オランダ風車豚の長崎サラダ
胡麻ドレッシング

蓋物 赤魚のオープン焼き
トマトソース

肉料理 牛ロース焼きとミニグラタン

食事 白御飯

香の物 二種盛り

デザート プチケーキ

※仕入の都合により変更になる場合がございます。

修学旅行（高校生） ご朝食メニュー

○お弁当

秋鮭 さつま芋甘露煮

厚焼き玉子 カツオ梅 辛子明太子

ひじき煮 ウィンナーソーセージ

ビストロポテト

○陶板焼き

目玉焼き ベーコン キャベツ

みそ汁

サラダ

フルーツ

※仕入の都合により変更になる場合がございます。

○修学旅行(高校生) ご夕食成分表

- ・お吸物 五島うどん 小麦粉・食塩・なたね油・大豆油・椿油
だし しょう油・小麦・大豆・食塩・みりん・昆布エキス・カツオエキス・調味料・保存料・甘味料
- ・刺身 カジキ 炙りサーモン 大葉・大根・海藻・ワサビ・さしみしょう油
- ・オランダ風車豚
の長崎サラダ オランダ風車豚肉・オニオン・トマト・麺
- 胡麻ドレッシング 酢・食塩・油・砂糖・醤油・ゆず果皮・ゴマ・椎茸エキス・卵黄・調味料・小麦
- ・赤魚のオープン焼き 赤魚
トマトソース トマト・トマトジュース・食塩・チキンコンソメ(デキストリン・乳糖・チキンパウダー・砂糖・酵母エキス・たまねぎ
・鶏脂・粉末醤油(大豆・小麦含む)・シーズニングパウダー・にんにく・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・酸化防止剤
・ローズマリー抽出物・ターメリック色素)
- ・牛ロース焼き 牛肉・油・塩コショウ
シャリアピンソース 玉葱・しょう油・酢・砂糖・だいたい果汁・はちみつ・食塩・にんにく・生姜・りんご・赤ワイン
かつお風味・乳成分・小麦・大豆
- ミニグラタン むきエビ・玉ねぎ・シャンピニオン
- ホワイトソース 乳等を主要原料とする食品 ホワイトルー・チキンブイヨン・全粉乳・バター・食用油脂・食塩・香辛料・加工でんぷん
アミノ酸 (一部に小麦粉・乳成分含む) ナチュラルチーズ
- ・白御飯
- ・香の物 高菜漬け・しば漬け
- ・プチケーキ ホイップクリーム 砂糖 卵 小麦粉 卵白 食用加工油脂 ゼラチン
抹茶 果糖ぶどう糖 液糖 加糖 卵黄 トレハロース 乳化剤 膨張剤 カゼイン

○修学旅行(高校生) ご朝食成分表

- ・お弁当
- 秋鮭 鮭・食塩・大豆油・タンパク質・炭水化物ナトリウム
- さつま芋甘露煮 さつま芋・砂糖・レモン汁・食塩・クチナシ色素
- 厚焼き玉子 卵・大豆・サラダ油・調味料・食塩
- 辛子明太子 スケトウダラの卵・食塩・みりん・酒・唐辛子・調味料・小麦・大豆
- カツオ梅 梅・しそ・かつお節・塩・アミノ酢・酒・調味料・大豆・小麦
- ひじき煮 ひじき・小麦・にんじん・砂糖・しょう油・油揚げ・かつお節
- ウィンナーソーセージ 豚肉・鶏肉・食塩・砂糖・香辛料・加工でん粉
- ビストロポテト ジャがいも・ひまわり油・食塩・脱脂肪乳・香辛料
- ・陶板焼 卵 ベーコン キャベツ マーガリン
- ・サラダ レタス・キャベツ・胡瓜・サニーレタス・コーン・トマト
- ・フルーツ オレンジ・パイン・ブドウ