





# 『食事メニューの一例』

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。  
 ※油は大豆油（食用大豆油 シリコン）を使用しております。



	夕食 イメージ	お品書き	朝食 イメージ	お品書き
箱根高原ホテル 基本献立1泊目		煮込みハンバーグ チーズ乗せ ブロッコリー オーシャンマリネ 豚肉柔らか煮 ブロッコリー 鶏肉と春雨の煮物 イカフライ エビフライ 鶏肉唐揚げ キャベツ レモン ソース ポテトサラダ 季節の果物 マカロン クリームチーズ 御飯 味噌汁(高野豆腐 若布 ねぎ)		野菜サラダ プチトマト ブロッコリー 青じそドレッシング オニオンコールスロー オレンジ パイン 厚焼き玉子 鮭 のり佃煮 サラミハム 菜の花と筍のつづ胡麻和え かまぼこ いちごジョア 御飯 味噌汁(麩 若布 ねぎ)

	夕食 イメージ	お品書き	朝食 イメージ	お品書き
箱根高原ホテル 基本献立2泊目		牛ステーキ ステーキソース ポテト ブロッコリー 人参 スモークチキン ビビンバもやし 若鶏ホワイトグラタン 酢豚 マカロニサラダ 豚玉ねぎ串カツ 鶏肉野菜巻フライ コーンクリームコロッケ キャベツ ソース レモン 季節の果物 苺大福 チョコブラウニー 御飯 野菜スープ		ウィンナー ブロッコリー タラモサラダ スクランブルエッグ チキンステーキ 三角ポテト 肉団子 鳴門金時甘露煮 フルーツフロマージュ オレンジジュース ヨーグルト クロワッサン ロールパン バター ジャム コーンスープ

# 『学生1泊目夕食メニュー 食材成分表』

食材	成分
ハンバーグ	鶏肉(国産) たまねぎ(中国産) <b>パン粉</b> 粒状大豆 たん白 <b>牛脂</b> しょうゆ 砂糖 赤ワイン 食塩 香辛料 焼き油( <b>大豆油</b> ) 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に <b>小麦 乳成分 牛肉 大豆 鶏肉</b> を含む)
デミグラスソース	野菜ソテー(たまねぎ にんじん 赤ワイン セロリ 白ワイン <b>小麦粉</b> ガーリック 砂糖 香辛料) トマトケチャップ 動物油脂( <b>牛脂</b> ラード) 砂糖 ブラウンルウ( <b>小麦粉</b> ラード) <b>小麦粉</b> <b>ビーフエキス調味料</b> 赤ワイン ぶどう糖果糖液糖 食塩 <b>チキンエキス</b> 野菜エキス 香辛料 増粘剤(加工デンプン カラギナン) カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 (一部に <b>小麦 乳成分 牛肉 鶏肉</b> を含む)
ナチュラルチーズ	<b>ナチュラルチーズ</b> セルロース
マッシュルーム	マッシュルーム 食塩 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸(pH調整剤)
ブロッコリー	ブロッコリー
オーシャンマリネ	かに風味かまぼこ(魚肉すり身たら 砂糖) <b>卵白(卵</b> を含む) 油脂加工澱粉 砂糖 食塩 <b>カニエキス</b> たまねぎ 植物油脂 ピーマン にんじん 砂糖 ぶどう酢 食塩 (一部に <b>小麦 卵 カニ</b> を含む)
豚肉やわらか煮	<b>豚バラ肉</b> しょうゆ 発酵調味料 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 でん粉 しょうが にんにく 豆板醤 酸味料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 (一部に <b>小麦 大豆 豚</b> を含む)
鶏から揚げと春雨	<b>鶏肉</b> 春雨 醤油 砂糖 パプリカ 植物油( <b>大豆油</b> <b>ごま油</b> ) <b>全卵</b> 清酒 でん粉 <b>小麦粉</b> 食塩 胡椒 調味料(アミノ酸) (一部に <b>小麦 卵 大豆 鶏肉</b> <b>ゴマ</b> を含む)
イカフライ	<b>イカ</b> 衣 <b>パン粉(小麦 大豆</b> を含む) コーンフラワー でん粉 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸等) (一部に <b>小麦 大豆</b> を含む)
エビフライ	衣 ( <b>パン粉 小麦粉</b> でん粉 砂糖 食塩 植物油脂 ショートニング) <b>エビ</b> 食塩 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 増粘剤(グアーガム) pH調整剤 膨張剤 乳化剤 パプリカ色素 (一部に <b>小麦 エビ</b> を含む)
若鶏から揚げ	<b>鶏もも肉</b> <b>小麦粉</b> 馬鈴薯澱粉 揚げ油( <b>大豆油</b> ) 醤油 粉末状植物性たん白 <b>卵</b> 食塩 にんにく 生姜 ぶどう糖 <b>チキンエキス調味料</b> 白胡椒 <b>脱脂粉乳</b> 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) (一部に <b>卵 乳成分 小麦 大豆 鶏肉</b> を含む)

食材	成分
レモン	レモン
キャベツ	キャベツ
中濃ソース	野菜・果物(トマト デーツ にんじん その他) 醸造酢 糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ アミノ酸液 香辛料 発酵調味料 (一部に <b>大豆 りんご</b> を含む)
ポテトサラダ	じゃがいも <b>マヨネーズ</b> たまねぎ にんじん 砂糖 調味液(還元水あ 水あめ 食塩 醸造酢 <b>卵黄</b> 酵母エキス) 砂糖 食塩 醸造酢 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム グリシン 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 (一部に <b>卵 大豆</b> を含む)
季節の果物	西瓜又はメロンまたは仕入れ状況に応じます。
マカロン(チョコレート)	砂糖 <b>アーモンド 卵白 バター</b> カカオマス グルコースシロップ ココアパウダー でん粉 カカオパウダー <b>全粉乳</b> 乳化剤 香料 増粘剤(キサンタンガム) (一部に <b>乳 卵 オレンジ アーモンド</b> を含む)
クリームチーズ	<b>乳等を主要原料とする食品</b> <b>ナチュラルチーズ</b> <b>牛乳</b> 砂糖 <b>鶏卵</b> <b>小麦粉</b> <b>加糖卵黄</b> チョコレート 還元水飴 ショートニング 洋酒 コーンスターチ <b>ゼラチン</b> レモン果汁 <b>マーガリン</b> 加工油脂 乳化剤 香料 膨張剤 糊料(増粘多糖類) pH調整剤 加工デンプン 酸化防止剤(V.E) 着色料(カロテノイド) (一部に <b>小麦 卵 乳成分 大豆 ゼラチン</b> を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具:若布 高野豆腐 凝固剤 重曹 いいちみそ箱根路(米みそ): <b>大豆</b> (国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) 赤だしみそ(豆みそ): <b>大豆</b> 食塩 砂糖 調味料(アミノ酸等) 酒精 ほんだし: 食塩 砂糖類(砂糖 <b>乳糖</b> ) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に <b>乳成分</b> を含む)

\* **赤字** = 特定原材料 7 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの21品目 **緑字** = 魚介類

# 『学生1泊目朝食メニュー 食材成分表』

食材	成分
野菜サラダ	キャベツ ニンジン プチトマト ブロccoli
青じそドレッシング	ぶどう糖果糖液糖 <b>しょうゆ</b> 醸造酢 かつお節だし(醸造酢 かつお節) 米発酵調味料 食塩 こんぶだし はくさいエキス かつお節エキス オニオンエキス 塩蔵青じそ 酵母エキスパウダー 香辛料 調味料(アミノ酸) 香料 (一部に <b>小麦</b> <b>大豆</b> を含む)
オニオン & コールスロー	キャベツ たまねぎ とうもろこし <b>マヨネーズ</b> ニンジン ドレッシング(植物油 脂 ぶどう糖果糖液糖 食塩 <b>卵黄</b> オニオンエキス 濃縮パインアップル果汁 濃縮レモン果汁) 砂糖 食塩 増粘剤(加工でん粉) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 香料 (一部に <b>卵</b> <b>大豆</b> を含む)
オレンジ	<b>オレンジ</b>
パイ	パイ
厚焼き玉子	<b>鶏卵</b> 砂糖 かつお節合わせ調味料 食塩 ハチミツ 植物油 加工でん粉 トレハロース クエン酸 調味料(アミノ酸等) (一部に <b>小麦</b> <b>大豆</b> <b>さば</b> を含む)
鮭	<b>銀鮭</b> (チリ産 養殖) 食塩 酸化防止剤(ビタミンC)
のり佃煮	醤油 のり 砂糖 ソルビット 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) 甘味料(ステビア 甘草) 酸味料 保存料(ソルビン酸K) 着色料(黄4 青1) (一部に <b>小麦</b> <b>大豆</b> を含む)
サラミハム	<b>鶏肉</b> <b>牛脂肪</b> <b>牛肉</b> <b>豚脂肪</b> 糖類(ぶどう糖 砂糖) 食塩 <b>小麦繊維</b> 粉末油脂 香辛料 粉末濃縮スープ 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na) コチニール色素 (一部に <b>卵</b> <b>乳成分</b> <b>大豆</b> を含む)
菜の花と筍の つぶ胡麻和え	菜の花 筍 キクラゲ 人参 <b>ごま</b> 砂糖 粉末白しょう油 かつお調味料 食塩 昆布調味料 とうもろこし乳酸発酵粉末調味料 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酸味料 甘味料(甘草) (一部に <b>小麦</b> <b>乳成分</b> <b>大豆</b> を含む)
豊海小板(かまぼこ)	魚肉(たら) でん粉 砂糖 食塩 みりん 酒精 調味料(アミノ酸等) ソルビット 炭酸塩(Ca K) (一部に <b>大豆</b> を含む)

食材	成分
いちごジョア	いちご果汁 <b>脱脂粉乳</b> 砂糖 乳酸Ca 安定剤(ペクチン) 香料 野菜色素 ビタミンD (一部に <b>乳成分</b> を含む)
御飯	ご飯(国産米を使用)
味噌汁	具： 若布 麩 ねぎ <b>小麦粉</b> <b>小麦グルテン</b> 酸化防止剤(V.E.) いいちみそ箱根路(米みそ)： <b>大豆</b> (国産) 米(国産) 塩(国産) 酒精(ブラジル) いいちみそ糎つぶ(米みそ)： <b>大豆</b> (アメリカ カナダ) 米(国産 タイ アメリカ オーストラリア ベトナム他) 塩(国産) 酒精(国産他) ほんだし： 食塩 砂糖類(砂糖 <b>乳糖</b> ) 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス) 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) (一部に <b>小麦</b> <b>乳成分</b> <b>大豆</b> を含む)

\* **赤字** = 特定原材料 7 品目 **青字** = 特定原材料に準ずるもの 21 品目 **緑字** = 魚介類

# 『学生2泊目夕食メニュー 食材成分表』

食材	成分
牛サーロインステーキ	牛サーロイン(オーストラリア産)
人参	人参
フライドポテト	じゃがいも 植物油脂 ぶどう糖 ピロリン酸Na (一部に大豆を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
ステーキソース	大根(国産) しょうゆ アミノ酸液 砂糖 水あめ りんご酢 みりん たまねぎ 鰹エキス 食塩 香辛料 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム) 香料 カラメル色素 香辛料抽出物 (一部に小麦 大豆 りんごを含む)
スモークチキン中華	鶏肉 きくらげ 塩だれ(還元水あめ 発酵調味液 食塩 醸造酢 その他) 水煮山ぜり しょうが塩漬け 卵白加工品 ごま油 食塩 砂糖 出汁(宗田節 さば節 かつお節) 唐辛子 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(硝酸K 亜硝酸Na) 香料 (一部に小麦 卵 乳成分 ごま さば 大豆 鶏肉を含む)
ビビンバ用もやし	大豆もやし ごま油 食塩 ごま こしょう 調味料(アミノ酸) 酸味料 (一部にごま 大豆を含む)
若鶏ホワイトグラタン	鶏肉 ペンネ(小麦 食塩) チーズ 小麦粉 ショートニング 玉ねぎ 生クリーム 食塩 バター 調味料 香辛料 牛乳 (一部に小麦 乳成分 鶏肉を含む)
酢豚	豚バラ肉 しょうゆ 酒 みじんしょうが 砂糖 醸造酢 濃縮リンアップル果汁 しょうゆ 食塩 トマトペースト たん白加水分解物 老酒調整品 発酵調味料 糊料(加工デンプン キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) パプリカ色素 酸味料 (一部に小麦 大豆を含む)
マカロニサラダ	マカロニ マヨネーズ 人参 たまねぎ 砂糖 調味液(還元水あめ 水あめ 食塩 卵黄 醸造酢 砂糖 酵母エキス) 食塩 醸造酢 香辛料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) グリシン 香辛料抽出物 (一部に卵 小麦 大豆を含む)
豚たまねぎ串カツ	たまねぎ パン粉 豚肉 でん粉 小麦粉 食塩 大豆油 粉末状大豆たん白 砂糖 香辛料 調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタンガム) ポリリン酸Na パプリカ色素 (一部に小麦 大豆 豚を含む)

食材	成分
鶏肉野菜巻フライ	鶏肉 衣(パン粉 でん粉 小麦粉 食塩 粉末状大豆たん白 香辛料 大豆油) さやいんげん にんじん でん粉 大豆油 食塩 香辛料 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) ポリリン酸Na 着色料(カロチノイド) (一部に小麦 大豆 鶏肉を含む)
コーンクリームコロッケ	衣(パン粉 小麦粉 でん粉 食塩) コーン 牛乳 小麦粉 大豆油 たまねぎ 砂糖 マーガリン 食塩 バター 香辛料 増粘剤(グァーガム) 調味料(アミノ酸) 乳化剤 着色料(カロチノイド) 香料 (一部に乳成分 小麦 大豆を含む)
キャベツ	キャベツ
中濃ソース	野菜・果物(トマト デーツ にんじん その他) 醸造酢 糖類(砂糖 ぶどう糖 糖果糖液糖 ぶどう糖) 食塩 コーンスターチ アミノ酸液 香辛料 発酵調味料(一部に大豆 りんごを含む)
レモン	レモン
季節の果物	西瓜又はメロンまたは仕入れ状況に応じます。
いちご大福	つぶあん もち粉 砂糖 うるち粉(うるち米) ストロベリーソース コーンスターチ 食用油脂 加工でんぷん ソルビトール 香料 着色料(紅麴 赤102) 乳化剤 酵素 酸味料 安定剤(ペクチン) (一部に大豆を含む)
チョコブラウニー	液全卵 砂糖 小麦粉 マーガリン チョコレート ココアパウダー 水飴 乳等を主要原料とする食品 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 pH調整剤 酸化防止剤(V.E) カロテン色素 (一部に卵 小麦 乳成分 大豆を含む) 【添加物】 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 pH調整剤 酸化防止剤(V.E) カロテン色素
御飯	ご飯(国産米を使用)
野菜スープ	鶏ガラスープの素：食塩 デキストリン チキンエキス 食用油脂 野菜エキス(オニオンエキス キャベツエキス 人参エキス) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 人参 白菜 キャベツ 小松菜 (一部に鶏肉含む)

\* 赤字 = 特定原材料7品目 青字 = 特定原材料に準ずるもの21品目 緑字 = 魚介類

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。 ※油は大豆油(食用大豆油 シリコン)を使用しております。

# 『学生2泊目朝食メニュー 食材成分表』

食材	成分
ウインナー	豚肉 豚脂 でん粉 食塩 砂糖 香辛料 ぶどう糖 pH調整剤 調味料(アミノ酸) ポリリン酸Na グリシン 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) (一部に豚を含む)
ブロッコリー	ブロッコリー
タラモサラダ	じゃがいも マヨネーズ たらこ 水あめ たまねぎ 米発酵調味料 かつお節エキス 還元水あめ 醸造酢 乳たんぱく 酵母エキスパウダー アミノ酸液 香辛料 魚醤(魚介類) 食塩 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(コチニール カロチノイド) 香辛料抽出物 (一部に卵 乳成分 大豆 魚醤 魚介類)を含む)
スクランブルエッグ	鶏卵(国産) 植物油(大豆油 なたね油) 食塩 バター 加工デンプン(小麦由来) トレハロース 増粘剤(キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) ビロリン酸Na カロチン色素 (一部に卵 小麦 乳成分 大豆を含む)
チキンステーキ	鶏肉 小麦粉 ぶどう糖 砂糖 食塩 卵白粉(卵含む) 米粉 揚げ油(植物油) ポリリン酸Na キシロース 調味料(アミノ酸) (一部に卵 小麦 鶏肉 大豆を含む)
三角ポテト	ジャガイモ 食用植物油(大豆油) キャンーラ油 コーン油 サンフラワー油 ぶどう糖 食塩 ビロリンNa (一部に大豆を含む)
フルーツフロマージュ	乳等を主要原料とする食品(国産製造) 牛乳 油脂加工品 砂糖 ゼラチン パパイア パイナップル マンゴー ストロベリー ザボン レモン果汁 トレハロース 増粘剤(加工澱粉) pH調整剤 香料 安定剤(カラギナン) ポリリン酸Na 調味料(無機塩) 乳化剤 漂白剤(亜硫酸塩) 酸味料 着色料(赤40 黄4 青1) 保存料(メタ重亜硫酸Na) (一部に乳成分 卵 大豆 ゼラチンを含む)
肉だんご	肉だんご(鶏肉 たまねぎ 豚脂 パン粉 粒状大豆たん白 でん粉 豚肉 砂糖 食塩 大豆油 粉末状大豆たん白 ごま油 香辛料 乾燥卵白 揚げ油(大豆油) たれ(砂糖 しょうゆ 醸造酢 みりん トマトケチャップ 香辛料) 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 重曹 クエン酸鉄Na (一部に卵 乳成分 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチンを含む)
鳴門金時甘露煮	さつまいも 砂糖 麦芽糖 水飴 食塩 着色料(クチナシ色素)

食材	成分
パン	【クロワッサン】小麦粉 バター 砂糖 全卵 イースト 果糖卵黄 食塩 還元水あめ クリーム 小麦グルテン 脱脂粉乳 酵母エキス 乳化剤 ビタミンC (一部に小麦 卵 乳成分を含む) 【ロールパン】小麦粉 砂糖 鶏卵 バター 脱脂粉乳 食塩 酵母 マーガリン(大豆を含む) でん粉 乳化剤 イーストフード 香料 着色料(β-カロテン) (一部に乳成分 卵 小麦 大豆を含む)
いちごジャム	糖類(砂糖 水飴) いちご 洋酒 酸味料 ゲル化剤(ペクチン)
バター	生乳 食塩
コーンスープ	スイートコーン 小麦粉 デキストリン クリーミングパウダー 砂糖 でん粉 食塩 乳糖 食用加工油脂 チーズ 酵母エキス 香辛料 酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等) 増粘剤(グアーガム) 香料 (一部に小麦 乳成分 牛肉 大豆を含む)
ヨーグルト	乳製品(国内製造又はドイツ製造又はその他) 砂糖 乳たんぱく質 ココナッツオイル ゼラチン 甘味料(スクラロース) (一部に乳成分 ゼラチンを含む)
オレンジジュース	オレンジジュース 香料

\* 赤字 = 特定原材料 7 品目 青字 = 特定原材料に準ずるもの21品目 緑字 = 魚介類

※仕入の状況によりメニューが変更する場合がございます。 ※油は大豆油(食用大豆油 シリコーン)を使用しております。

# 『食物アレルギーの生徒様への対応について』

宿泊行事で必ず調査が必要な『食物アレルギー』ですが、近年多様なアレルギーがあり、対応が様々です。

食物アレルギーのある生徒が、宿泊施設や食事提供施設で安全に安心して、美味しく食事を摂るために、保護者、学校、旅行会社、宿泊施設、食事提供施設が情報を共有する必要があります。当館では事故を未然に防ぐために食物アレルギーに関するアンケートを実施し、献立成分表を基に調理担当者のみならず複数の従業員で内容を確認し、代替品目の提供に努めております。また、旅行当日は先生方や添乗員と一緒に除去食・代替食メニューを目視チェックを行う等万全の体制を敷いております。

返送先 箱根高原ホテル FAX 0460-84-9488

※ご宿泊10日前までにお知らせください

ご返送用書類

## 食物アレルギーに関するアンケート

### 1. ご宿泊日

\_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 ( \_\_\_\_\_ 曜日)

### 2. 学校名

\_\_\_\_\_ 学校様

### 2. お名前

\_\_\_\_\_ 組 \_\_\_\_\_ 番 \_\_\_\_\_ 様

### 3. アレルギー品目

該当品目に○印をつけて下さい。

#### 【特定原材料8品目】

卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば
落花生	くるみ				

#### 【特定原材料に準ずるもの20品目】

あわび	イカ	イクラ	オレンジ	キウイフルーツ	
牛肉	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン
カシューナッツ	ごま		アーモンド		

卵 ⇒ つなぎも含めて不可 or 生たまごのみ不可

大豆 ⇒ 調味料可 or 調味料不可

エビ・カニ ⇒ 出汁、エキス可 or 出汁、エキス不可

フルーツ ⇒ ドレッシング・ソース類 可 or ドレッシング・ソース類不可

小麦 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：パン粉NG

乳製品 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：脱脂粉乳など全て

ナッツ類 ⇒ 右空欄に具体的に記載願います。例：アーモンドのみNG

※上記以外に該当品目がある場合は右空欄に記載願います。

アレルギーの内容は、なるべく詳しい記載をお願い致します。

宗教上の理由による献立変更についても、詳しく詳細をお願いいたします。

### 4. 献立表の中で、アレルギー品目が含まれる理由により、変更を希望される場合は該当する献立に、○印をお付けください。

1 泊目 夕食	・煮込みハンバーグチーズ寄せ ・ブロッコリー ・オーシャンマリネ ・豚肉柔らかか煮 ・ブロッコリー ・鶏肉と春雨の煮物 ・イカフライ ・エビフライ ・鶏肉唐揚げ ・キャベツ ・レモン ・ソース ・ポテトサラダ ・季節の果物 ・マカロン ・クリームチーズ ・御飯 ・味噌汁
2 泊目 夕食	・牛ステーキ ・ステーキソース ・ポテト ・ブロッコリー ・人参 ・スモークチキン ・ビビンバもやし・若鶏ホワイトグラタン ・酢豚 ・マカロニサラダ ・豚玉ねぎ串カツ ・鶏肉野菜巻フライ ・コーンクリームコロッケ ・キャベツ ・レモン ・ソース ・季節の果実 ・梅大福 ・チョコブラウニー ・御飯 ・野菜スープ

1 泊目 朝食	・野菜サラダ ・プチトマト ・ブロッコリー ・青じそドレッシング ・オニオンコールスロー ・オレンジ ・パイン ・厚焼玉子 ・鮭 ・のり佃煮 ・ササミム ・菜の花と筍のつが胡麻和え ・かまぼこ ・いちごジョア ・御飯 ・味噌汁
2 泊目 朝食	・ウインナー ・ブロッコリー ・タラモサラダ ・スクランブルエッグ ・チキンステーキ ・三角ポテト ・肉団子 ・鳴門金時甘露煮 ・フルーツフロマージュ ・オレンジジュース ・ヨーグルト ・クロワッサン ・ロールパン ・バター ・ジャム

### 5. その他

お客様のご心配な点又は質問事項などございましたらご記入ください。

※ 調理器具、食器等の交換、変更は対応出来ませんので予めご了承下さい。