

修学旅行用 夕食メニュー（2026年4月～7月）【1日目】

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆	くるみ	推奨21品目
サラダ										
グリーンリーフ										
トマト										
レッドキャベツ										
コーン										
ポテトサラダ	●									
ブロッコリー										
シーザーサラダドレッシング	●	●	●					●		ゼラチン
すりおろし野菜ドレッシング	●	●	●					●		ごま、りんご
胡麻ドレッシング	●	●	●					●		
副菜										
フライドポテト			●					●		
たこ焼き	●	●	●					●		ゴマ、いか
肉まん			●					●		豚
お漬物										
ケチャップ										
中濃ソース										りんご
麺類										
冷やしうどん			●							
うどん出汁								●		
ペペロンチーノ			●					●		鶏
ホットミール										
ハニーレモンチキン										鶏
唐揚げ	●		●					●		
ローストポーク										豚
シャリアピンソース	●	●	●					●		牛・豚
まるやかカレー	●		●					●		バナナ、りんご、ゼラチン
汁物										
お味噌汁								●		
主食										
白飯										
デザート										
カットケーキ(ミニクレープ)	●	●	●					●		ゼラチン
カットケーキ(チョコ)	●	●	●					●		ゼラチン
バニラアイス	●	●								
チョコアイス	●	●								
ストベリーアイス	●	●								
ドリンク										
ドリンクバー										
お茶										
水										

※お料理はビュッフェ形式（出し切り）でのご提供となります。
 ※季節・仕入の都合でメニューが変更となる場合がございます。
 ※ビュッフェの為、個別のアレルギー対応は致していません。

2026/2/7作成

