

高校生メニュー

全ての料理におきまして食物アレルギーの対応・成分表提示・代替メニューのご用意が可能です。事前にお申し付け下さい。



組み合わせ例

■ 高校生用夕食チョイスメニュー ※ 各品目のA・B・Cから1つずつ種類を組み合わせてください

	A	B	C
1	玉子スープ	春雨スープ	中華スープ
2	お造り(鯛造り)	お造り(ハマチ)	お造り(刺身盛り合わせ)
3	すき焼き	八宝菜	長崎皿うどん
4	伊勢エビサラダ	とんかつ・生野菜	チキンかつ・生野菜
5	デミグラスハンバーグ	粗挽きウインナー	小龍包・春巻き
6	スープイコ	ミートソースパスタ	ナポリタン
7	海老フライ・生野菜	エビチリ	長崎名物ハトシ
8	蟹クリームコロッケ	豚まん	フライドチキン
9	ショートケーキ	苺クレープ	ブルーベリーケーキ
10	白御飯	白御飯	白御飯

■ 朝食基本メニュー(和食・洋食からお選び下さい)

※朝食は小・中・高・共通となります。



和食メニュー

- ・きんぴらごぼう ・ポテトサラダ
- ・ポークウインナー ・ミンチボール甘辛煮
- ・野菜ふりかけ ・出し巻玉子
- ・白ご飯 ・味噌汁
- ・香の物



洋食メニュー

- ・マカロニサラダ ・オムレツトマトソース
- ・ロースハム ・コンソメスープ
- ・ミックスベジタブル ・ロールパン
- ・バター・ジャム ・オレンジジュース