

● 中学生メニュー

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

■ 中学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	シーフードサラダ	サーモンサラダ
3	すき焼き	八宝菜	長崎皿うどん
4	デミグラスハンバーグ	特大春巻き	グラタン
5	スーパイク	ミートソースパスタ	ロールキャベツ
6	蟹クリームコロッケ	メンチカツ	海老クリームコロッケ
7	海老フライ・鹿の子揚げ・生野菜	串カツ・生野菜	とんかつ・生野菜
8	小龍包	揚げ餃子	フライドポテト
9	クリームコンフェ	フルーツポンチ	ココアワッフル
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 ・ミニボール甘辛煮
- ・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 ・オムレットマトソース
- ・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