

2021年度 学生用メニュー

1泊メニュー

《ご夕食》

- 宮っ子餃子鍋
餃子・キャベツ・ニラ・エノキ
- 洋皿
炙りチキン・海老フライ・ハンバーグ(デミグラスソース)
キャベツ・ブロッコリー・ミニトマト・マヨネーズ
- コーングラタン
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- けんちん汁
豚肉・豆腐・大根・ニンジン・ゴボウ・ネギ・うす揚げ
- プリン
生クリーム・チェリー付
- オレンジジュース

《ご朝食》

- 洋皿
ミニオムレツ・ウインナー・ベーコン・ケチャップ
キャベツ・キュウリ・オレンジ・マヨネーズ
- たご焼き
- ハッシュドポテト
- たまごふりかけ
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- コーンスープ
- フルーツヨーグルト
- リンゴジュース



※食事イメージ写真

2泊メニュー

《ご夕食》

- 豚陶板焼
豚ロース・もやし・たまねぎ・ピーマン・コーン・バター
たまねぎおろしだれ付
- 洋皿
カニコロッケ・鶏の唐揚げ・春巻き
キャベツ・カリフラワー・ミニトマト
- ロールキャベツ
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- 野菜スープ (鶏ガラスープ仕立て)
キャベツ・たまねぎ・ニンジン・しいたけ・ほうれん草
- いちごロールケーキ
- オレンジジュース

《ご朝食》

- 洋皿
ミートボール・目玉焼き・ロースハム・マヨネーズ
キャベツ・キュウリ・ミニトマト・パイナップル
- はんぺんフライ
- さつまいもレモン煮
- 焼のり
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- 味噌汁
なめこ・ワカメ・巻麩
- 杏仁豆腐
- リンゴジュース

食事詳細についてのご案内

- すべて個々盛りでのご用意でございます。
- 献立は季節・仕入れ等の関係で若干の内容変更をする場合がございます。ご了承ください。
- ご飯・汁物はおかわり可能です。指定の場所にて配膳を行っております。
(食育の一環として、過剰なおかわりによる食べ残しはご遠慮ください。)

食事成分表

食物アレルギー等がある生徒がいらっしゃる場合等にお役立てください。

アレルギー対応

食物アレルギー等がある生徒がいらっしゃる場合は、別紙でお渡しする“アレルギー除去食品指示書”にご記入いただき、FAXにてお送りくださいますようお願い申し上げます。変更・追加等は随時ご連絡ください。

カロリー計算

食事制限が必要な生徒用にカロリー計算表をご用意することが可能です。お渡しするまでにお時間を要しますので、最低ご宿泊日の2ヵ月前までにお申し出ください。※有料