

# 2022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  
チキン南蛮・おさかなと野菜のステーキ・リアフランク  
付け合わせ野菜
- たぐり湯波～鶏そぼろ餡掛け～・インゲン
- ご飯（栃木県産コシヒカリ）
- 味噌汁  
なめこ・ワカメ・豆腐
- クリームブッセ
- 麦茶

### 《ご朝食》

- 洋皿  
厚焼玉子・焼き鮭・ウィンナー・ポテトサラダ・うずら豆  
付け合わせ野菜
- おかかふりかけ
- ご飯（栃木県産コシヒカリ）
- コーンスープ
- ピルクル
- 麦茶



※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  
三元豚やわらかヒレカツ・カレーコロッケ・焼売  
付け合わせ野菜
- ロールキャベツ
- ご飯（栃木県産コシヒカリ）
- コンソメスープ
- ミニシュークリーム
- 麦茶

### 《ご朝食》

- 洋皿  
ミニハムカツ・肉団子・大学芋～はちみつタレ～  
7種野菜のキッシュ(たまねぎ・えだまめ・  
かぼちゃ・にんじん・ブロッコリー・コーン・  
赤ピーマン)・スパサラダ  
付け合わせ野菜
- 焼のり
- ご飯（栃木県産コシヒカリ）
- 味噌汁  
なめこ・ワカメ・豆腐
- ふじりんごゼリー
- 麦茶

## 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