

2024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
鶏唐揚げ・エビフライ・ハンバーグ・ポテトサラダ
付け合わせ野菜(キャベツ・胡瓜)
- 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
- 苺ロールケーキ
- 麦茶



《ご朝食》

- 洋皿
厚焼玉子・焼鮭・ウィンナー・大学芋・野菜のキッシュ
- 野菜サラダ
キャベツ・胡瓜・トマト・フレンチドレッシング
- おかかふりかけ
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- 味噌汁 (豆腐 ワカメ)
- ヨーグルト
- 麦茶



※食事イメージ写真となります。お献立をご確認下さいませ。

2 泊メニュー

《ご夕食》

- 豚陶板焼
豚ロース・もやし・玉ねぎ・ピーマン・コーン・バター
おろしだれ付
- 洋皿
ヒレカツ・焼売・春巻き・野菜コロッケ・付け合わせ野菜
(キャベツ・胡瓜)
- コーングラタン
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- 野菜スープ
- シュークリーム
- 麦茶

《ご朝食》

- 洋皿
ハムカツ・肉団子・ハッシュドポテト・かまぼこ・う
ずら豆
- 野菜サラダ
キャベツ・胡瓜・トマト・和風ドレッシング
- 焼のり
- ご飯 (栃木県産コシヒカリ)
- 味噌汁(豆腐 ワカメ)
- ぶどうゼリー
- 麦茶

- 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にてお送りいたし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