

洋食卓盛

1泊目メニュー

- オレンジジュース
- スクランブルエッグ
- グリルハムとソーセージ
- フライドポテト
- 季節のサラダ
- パン2種
- シーズンフルーツ
- 紅茶

2泊目メニュー（連泊の場合）

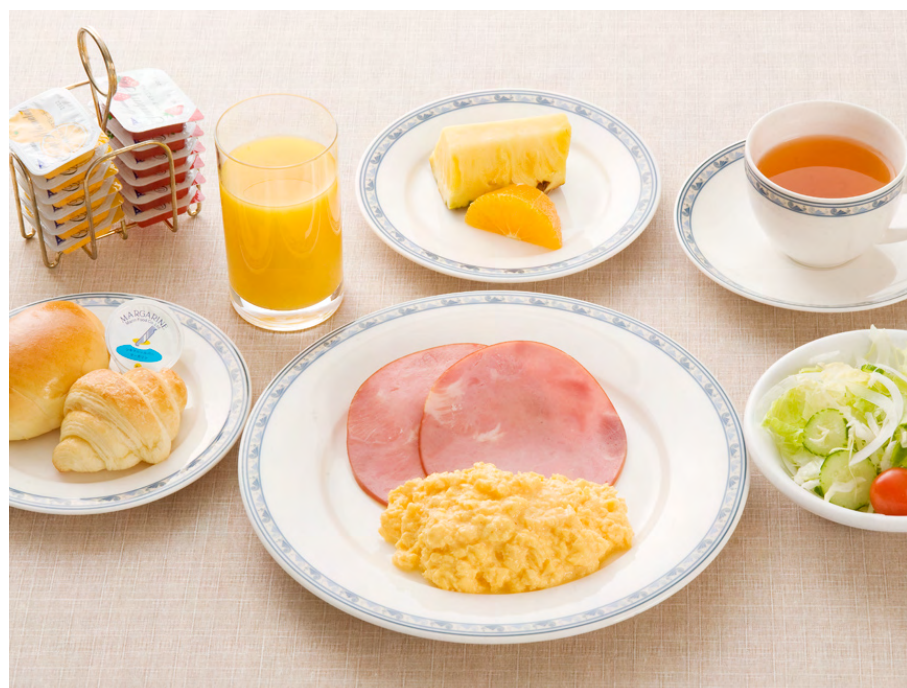
- アップルジュース
- スモールオムレツ
- チキンナゲットとベーコン
- ハッシュブランポテト
- ヨーグルト
- パン2種
- シーズンフルーツ
- 紅茶

※季節によりメニュー内容が異なる場合がございます。



写真は1泊目メニュー

洋食セット



写真は1泊目メニュー

1泊目メニュー

- オレンジジュース
- スクランブルエッグとグリルハム
- 季節のサラダ
- パン2種
- シーズンフルーツ
- 紅茶

2泊目メニュー（連泊の場合）

- アップルジュース
- フライドエッグとソーセージ
- ヨーグルト
- パン2種
- シーズンフルーツ
- 紅茶

※季節によりメニュー内容が異なる場合がございます。



写真は高等学校メニュー

洋風卓盛

中学校

- スモークサーモンとポテトサラダのセルクル仕立て
- 白身魚のフライ ニソワーズソース
- 長崎ハトシ・串カツ とんかつソース
- 白ごはん
- 卓袱島原ソーメンスープ
- チキンとマカロニのグラタン
- ハンバーグステーキ 茸ソース 温野菜添え
- パニラアイス

高等学校

- スモークサーモンとポテトサラダのセルクル仕立て
- 白身魚のフライ ニソワーズソース
- 長崎ハトシ・串カツ とんかつソース
- 白ごはん
- 卓袱島原ソーメンスープ
- ポークカレー煮込み
- チキンとマカロニのグラタン
- ハンバーグステーキ 茸ソース 温野菜添え
- パニラアイス



写真は高等学校メニュー

中華卓盛

中学校

- 季節の野菜サラダ 胡麻ドレッシング
- 春巻き(1本)・鶏の唐揚げ(1個)
- 鳥賊シューマイ・肉シューマイ
- 白ごはん
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 長崎皿うどん
- 牛ロース肉の中華ステーキ
- 杏仁豆腐

高等学校

- 季節の野菜サラダ 胡麻ドレッシング
- 春巻き(1本)・鶏の唐揚げ(2個)
- 鳥賊シューマイ・肉シューマイ
- 白ごはん
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 長崎皿うどん
- 牛ロース肉の中華ステーキ
- 杏仁豆腐 胡麻団子



写真は高等学校メニュー

洋食コース

中学校

- コーンクリームスープ
- サーモンのムニエル グルノーブル風
- ローストポークアップルソースパスタ添え
- 温野菜
- 季節のサラダ
- 洋梨のシャーベット
- 紅茶
- パンとマーガリン

高等学校

- ハムと野菜のブイヨンスープ
- 白身魚のオリーブオイル焼きトマトソース
- ローストビーフ 洋山葵ソース
- 温野菜
- 季節のサラダ
- リンゴのシャーベット
- 紅茶
- パンとマーガリン

※季節によりメニュー内容が異なる場合がございます。

教育旅行アレルギー対応メニュー【夕食】

洋食料理



- 海藻と野菜のサラダ
- スズキのオリーブオイル焼き 赤パプリカのソース
- さつま芋、ブロッコリー、ひよこ豆の野菜カレー
- 野菜の天麩羅（南瓜、アスパラガス、茄子）
- 牛ロース肉のステーキ バジル風味
- 牛蒡と木耳 小葱のスープ
- 白ごはん
- 昆布白菜漬
- ミントシャーベット

中華料理



- 季節の野菜サラダ
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 牛ロース肉のステーキ 抹茶塩
- 野菜のせいろ蒸し ポン酢
- 野菜入り焼きビーフン
- 若布と葱のスープ
- 白ごはん
- 紅白なます
- ミントシャーベット

教育旅行アレルギー対応メニュー【朝食】

洋食料理

1泊目メニュー

- コーンスープ
- 米粉パン（2個）蜂蜜
- ほうれん草とカリフラワーのスパゲッティ
- 野菜のオリーブオイル炒め
- ローストポテト
- 大学いも
- 紅茶

2泊目メニュー（連泊の場合）

- かぼちゃスープ
- 米粉パン（2個）蜂蜜
- アスパラガスとコーンの米粉パスタ
- 温野菜
- ポテトと野菜のサラダ
- 大学いも
- 紅茶



写真は1泊目メニュー