

ホテル美富士園 献立表

学生アレルギー27品目対応（一泊目）

お夕食

一、野菜のおひたし

一、赤魚のホイル焼き

一、ポテトフライと茄子のグリル

サラダ

一、陶板焼き しめじ えのき茸

ニラ キャベツ 人参

一、鮪のカルパッチョ

一、すまし汁 なめこ わかめ

一、パイナップル

一、ご飯

ご朝食

一、青み野菜のおひたし

一、芋の揚げ出し（塩味餡かけ）

一、鰯の干物

一、サラダ

一、ふろふき大根のステーキ

一、焼きのり

一、すまし汁 わかめ

一、イチゴ

一、ご飯

*味付けは塩、胡椒、調理油

ドレッシングはオリーブオイルを使用

*大豆、リンゴを含む調味料は使用していません

*仕入れ等の状況により

内容が変更なる場合もございます

ホテル美富士園 献立表

学生アレルギー27品目対応(二泊目)

お夕食

一、野菜の餡かけ

一、かれのいのグリル
サラダ トマト

一、カンパチ又は

鯛のカルパッチョ
オニオンスライス

一、鰯の塩焼き

一、鍋(タラのスープ/塩味)

芋 玉ねぎ 人参

一、すまし汁 わかめ

一、パイナップル

一、ご飯

ご朝食

一、陶板焼き(野菜炒め)

一、茄子の揚げ出し
(塩味の餡かけ)

一、ぶりの塩焼き

一、サラダ ミニトマト

一、焼きのり

一、すまし汁 わかめ

一、グレープフルーツ

一、ご飯

*味付けは塩、コショウ、調理油

ドレッシングはオリーブオイルを使用

*大豆、リンゴを含む調味料は使用していません

*仕入れ等の状況により

内容が変更になる場合もございます