

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、鱈の干物

一、サラダ パセリ

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

ご朝食

一、野菜の餡かけ

一、陶板焼き (野菜炒め)

一、かれのいのグリル

一、茄子の揚げ出し

サラダ パセリ

(塩味の餡かけ)

一、カンパチ又は

鯛のカルパッチョ

一、ぶりの塩焼き

オニオンスライス

一、サラダ パセリ

一、鱈の塩焼き

一、焼きのり

一、鍋 (タラのスープ/塩味)

一、すまし汁 わかめ

芋 玉ねぎ 人参

一、グレープフルーツ

一、すまし汁 わかめ

一、ご飯

一、パイナップル

一、ご飯

*味付けは塩、コショウ、調理油

*仕入れ等の状況により

ドレッシングはオリーブオイルを使用

内容が変更になる場合もございます

*大豆、リンゴを含む調味料は使用していません