

修学旅行 お料理モデルメニュー

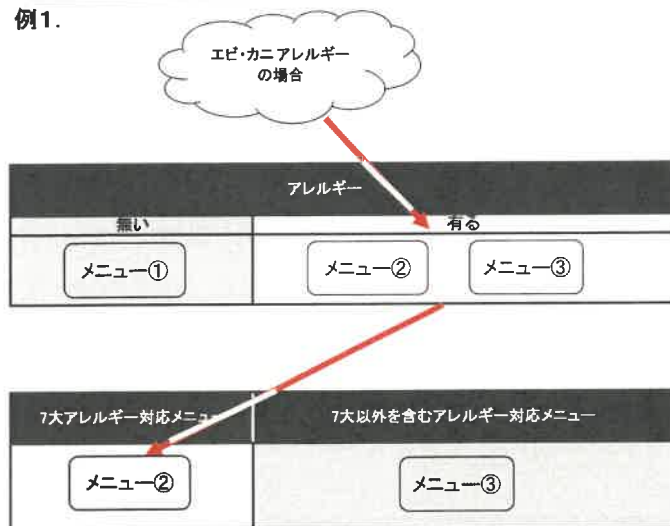
【朝食 セット形式】 ①ノーマルメニュー	【朝食 セット形式】 ②7大アレルギー対応メニュー
<p>～ サラダ ～</p> <p>〔ミニトマト、にんじん、キュウリ、フリルレタス、トレビス、オニオンスライス、ブロッコリー、ポテトサラダドレッシング〕</p> <p>～ フルーツ ～</p> <p>盛合わせ(季節のフルーツ等 三種程度) たっぷり生乳ヨーグルト(ポーション)</p> <p>～温製料理～</p> <p>スクランブルエッグ ベーコン、ソーセージ トマトケチャップ ポテト 温野菜 ワッフル</p> <p>クロワッサン、カンパーニュ、パンブラン バター(ポーション)、ジャム(2種/ポーション)</p> <p>～お飲み物～</p> <p>コーヒー、紅茶、オレンジジュース</p>	<p>～ サラダ ～</p> <p>〔ミニトマト、にんじん、キュウリ、フリルレタス、トレビス、オニオンスライス、ブロッコリー、★ポテト★オリーブオイル、レモン〕</p> <p>～ フルーツ ～</p> <p>盛合わせ(季節のフルーツ等 三種程度) ★ (ヨーグルト 提供なし)</p> <p>～温製料理～</p> <p>★ 真鯛のロースト ベーコン、ソーセージ ★(トマトケチャップ 提供なし) ポテト 温野菜 ★ (ワッフル 提供なし)</p> <p>★ ライス</p> <p>～お飲み物～</p> <p>コーヒー、紅茶、オレンジジュース</p>
<p>【朝食 セット形式】 ③7大以外を含むアレルギー対応メニュー</p> <p>～ サラダ ～</p> <p>〔ミニトマト、にんじん、キュウリ、フリルレタス、トレビス、オニオンスライス、ブロッコリー、★ポテト★オリーブオイル、レモン〕</p> <p>～ フルーツ ～</p> <p>盛合わせ(季節のフルーツ等 三種程度) ★ (ヨーグルト 提供なし)</p> <p>～温製料理～</p> <p>★ ミネストローネ ★ 真鯛のロースト 温野菜 ★ (ベーコン、ソーセージ、ポテト、トマトケチャップ ワッフル 提供なし)</p> <p>★ ライス</p> <p>～お飲み物～</p> <p>コーヒー、紅茶、オレンジジュース</p>	<p>◎アレルギー対応メニューとは?? →それぞれ、以下の原材料を除外したメニューです</p> <p>①7大アレルギー対応メニューの場合 特定原材料(7品目) <u>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</u></p> <p>②7大以外を含むアレルギー対応メニューの場合 →特定原材料に準ずるもの(21品目)より、 以下の17品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、 カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、ごま、さけ さば、大豆、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、 りんご、ゼラチン + 上記7大アレルギー)</p> <p>◎アレルギーの申告書をいただいたら... 対象の食材は、調理方法問わず<u>全て除外したメニュー</u>を提示させていただきます。</p> <p style="text-align: center;">～ お客様へのご案内 ～</p> <p style="text-align: center;">アレルギー申告書は必ず期日までの提出を お願いいたします</p> <p>ホテルグランヴィア岡山では、モデルメニューのとおり、 3種のメニュー構成にて、アレルギーをお持ちの生徒の方、 そうでない生徒の方皆さまに対応しております。 できるだけ同じメニュー内容でお食事を楽しんでいただけるよ う、 アレルギー申告書をご提出いただいた後 メニューを調整いたしますので、 提出期限のご協力をお願いいたします。</p>

修学旅行 お料理モデルメニュー

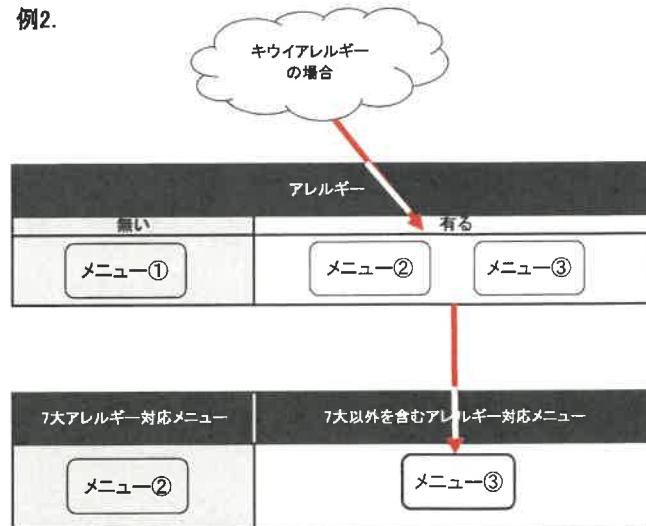
<div>【夕食 セット形式】</div> <div>①ノーマルメニュー</div>	<div>【夕食 セット形式】</div> <div>②7大アレルギー対応メニュー</div>
<p>～オードブル盛り合わせ～</p> <div> <div>ほたて貝柱とグレープフルーツのサラダ</div> <div>コールミートとキャロットラペ</div> <div>豚ロース肉の冷製しゃぶしゃぶ からし酢みそ和え</div> </div> <p>～温製料理～</p> <p>かぼちゃのクリームスープ</p> <div> <div>白身魚と野菜のオープン焼き</div> <div>ハーブ香るトマトソース</div> </div> <div> <div>チキンのオリーブオイルソテー</div> <div>ホワイトバルサミコとマスタードのソース</div> </div> <p>牛肉の網焼き レフォールソース</p> <p>ライス</p> <p>～フルーツ～</p> <p>盛合わせ(季節のフルーツ等 三種程度)</p>	<p>～オードブル盛り合わせ～</p> <div> <div>ほたて貝柱とグレープフルーツのサラダ</div> <div>コールミートとキャロットラペ</div> <div>豚ロース肉の冷製しゃぶしゃぶ からし酢みそ和え</div> </div> <p>～温製料理～</p> <p>★ かぼちゃのスープ</p> <div> <div>白身魚と野菜のオープン焼き</div> <div>ハーブ香るトマトソース</div> </div> <div> <div>チキンのオリーブオイルソテー</div> <div>ホワイトバルサミコとマスタードのソース</div> </div> <p>牛肉の網焼き レフォールソース</p> <p>ライス</p> <p>～フルーツ～</p> <p>盛合わせ(季節のフルーツ等 三種程度)</p>
<div>【夕食 セット形式】</div> <div>③7大以外を含むアレルギー対応メニュー</div>	<div>◎アレルギー対応メニューとは??</div> <p>→それぞれ、以下の原材料を除外したメニューです</p> <p>①7大アレルギー対応メニューの場合 特定原材料(7品目) <u>えび, かに, 小麦, そば, 卵, 乳, 落花生</u></p> <p>②7大以外を含むアレルギー対応メニューの場合 →特定原材料に準ずるもの(21品目)より、 以下の17品目(アーモンド, あわび, いか, いくら, カシューナッツ, キウイフルーツ, くるみ, ごま, さけ, さば, 大豆, バナナ, まつたけ, もも, やまいも, りんご, ゼラチン + <u>上記7大アレルギー</u>)</p> <div>◎アレルギーの申告書をいただいたら...</div> <p>対象の食材は、調理方法問わず全て除外したメニューを提示させていただきます。</p> <div>～ お客様へのご案内 ～</div> <p>アレルギー申告書は必ず期日までの提出をお願いいたします</p> <p>ホテルグランヴィア岡山では、モデルメニューのとおり、3種のメニュー構成にて、アレルギーをお持ちの生徒の方、そうでない生徒の方皆さまに対応しております。できるだけ同じメニュー内容でお食事を楽しんでいただけるよう、アレルギー申告書をご提出いただいた後、メニューを調整いたしますので、提出期限のご協力をお願いいたします。</p>

メニュー選択例

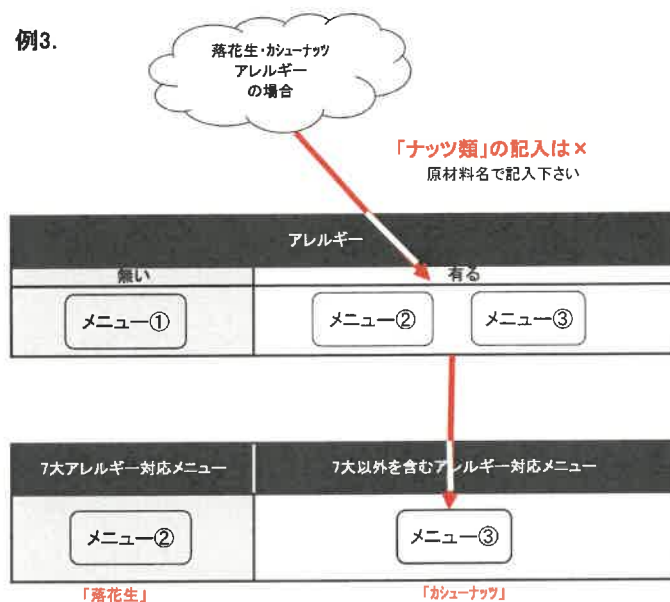
例1.



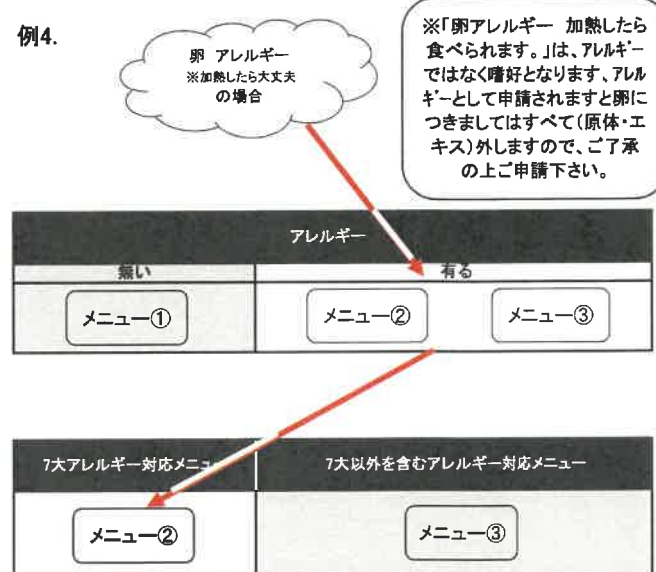
例2.



例3.



例4.



② 7大アレルギー対応メニュー

以下の原材料を除外したメニューです

特定原材料(7品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生



③ 7大以外を含むアレルギー対応メニュー

以下の原材料を除外したメニューです

特定原材料に準ずるもの(21品目)より、以下の17品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、こま、さば、さば、大豆、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン) + 上記7大アレルギー

