

歓迎 御一行様
料理内容と具材・成分表

生徒 名 教員 名 カメラマン 名 T/C 名

◆1泊目 ご夕食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|------|------------|--|
| 小鉢 | 壱岐豆腐の白和え | 壱岐豆腐、豆腐、白菜、人参、ほうれん草、ごま、砂糖、醤油、塩、砂糖 |
| お造り | ひらまさ、いさき、 | 鮮魚(ひらまさ、いさき)、わさび、大葉、大根 |
| 変り焼 | 鶏肉の和風グラタン | 鶏肉、サツマイモ、とうもろこし、人参、グリーンピース、小麦粉、馬鈴薯、チーズ、バター |
| 蒸し物 | 蒸し点心 | 海老、タコ、ニラ、もやし、小麦粉、白身魚のすり身、卵白 |
| 煮物 | 長崎牛ビーフンチャー | 牛肉、人参、馬鈴薯、デミグラス(オニオン、砂糖、トマト、動植物油脂、醤油、ワイン、リンゴ酢、小麦粉、酵母エキス、チャツネ、コーヒー、全粉乳、野菜エキス、香辛料(一部に小麦、乳性分、牛肉、大豆、りんごを含む)) |
| 揚げ物 | 海藻コロッケ | 馬鈴薯、わかめ、ひき肉(豚、鶏)、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒、食油 |
| 鍋物 | 鶏つみれ鍋 | 鶏ミンチ、白菜、ねぎ、豆腐、水菜、鶏ガラ出汁、砂糖、醤油、 |
| 汁物 | 玉子汁 | 玉子、片栗粉、醤油、カツオ出汁、昆布出汁 |
| ご飯物 | 白米 | 壱岐産米 |
| 甘味物 | 葡萄ムース | 牛乳、凝固剤、葡萄 |

◆翌日 ご朝食

六角二段重洋朝食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|-----------|---|--|
| 一段目 | サラダ各種 | 海藻、マカロニパスタ、玉子、プチトマト、ミックスベジタブル、パセリ、フレンチドレッシング |
| 二段目 主菜 | ミニオムレツ 焼きベーコン チキンボール フライドポテト ウィンナー その他 | 玉子、馬鈴薯、チーズ、牛乳、バター、ケチャップ ベーコン、塩、胡椒 鶏ミンチ、小麦粉、玉子、塩、胡椒、醤油、ソース 馬鈴薯、食油、塩、胡椒 豚、鶏、凝固剤、小麦粉 レタス、パセリ |
| 副菜 | クリームスパゲティ | スパゲティ麺、コーン、小麦粉、牛乳、粉チーズ、塩、胡椒 |
| パン | バターロール | バターロール、ジャム |
| 飲物 | 牛乳 | 牛乳 |
| デザート | プリン | 牛乳、玉子、凝固剤、黒蜜 |

歓迎
料理内容と具材・成分表

御一行様

生徒 名 教員 名 カメラマン 名 T/C 名

◆初日 ご夕食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|------|------------|--|
| 小鉢 | 糸もずく酢の物 | もずく、酢、甘味料 |
| お造り | ひらまさ、いさき、 | 鮮魚(ひらまさ、いさき)、わさび、大葉、大根 |
| 焼き物 | 鰯照り焼き | 鰯、みりん、醤油、砂糖 |
| 蓋物 | 海鮮点心 | 海老、蛸、ニラ、米粉、ポン酢 |
| 煮物 | 長崎牛ビーフシチュー | 牛肉、人参、馬鈴薯、デミグラス(オニオン、砂糖、トマト、動植物油脂、醤油、ワイン、リンゴ酢、小麦粉、酵母エキス、チャツネ、コーヒー、全粉乳、野菜エキス、香辛料(一部に小麦、乳性分、牛肉、大豆、りんごを含む)) |
| 揚げ物 | 海藻コロッケ | 馬鈴薯、わかめ、ひき肉(豚、鶏)、小麦粉、パン粉、食塩、胡椒、食油 |
| 鍋物 | 鶏つみれ鍋 | 鶏ミンチ、白菜、ねぎ、豆腐、水菜、鶏ガラ出汁、砂糖、醤油、 |
| 汁物 | 玉子汁 | 玉子、片栗粉、醤油、カツオ出汁、昆布出汁 |
| ご飯物 | 白米 | 壱岐産米 |
| 甘味物 | 葡萄ムース | 牛乳、凝固剤、葡萄 |

翌日朝食 ご朝1
六角二段重和朝食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|------|---|---|
| 一段目 | 壹岐納豆 明太子 昆布佃煮 | 納豆 明太、唐辛子 昆布、胡麻 |
| 二段目 | 鰯みりん干し 玉子焼き 鶏治部煮 ちくわ ひじき炒め物 | 鰯、甘味料、醤油 玉子 鶏肉、くず粉、甘味料、醤油 練り製品、 ひじき、人参、胡麻、醤油、砂糖 |
| 小鉢 | 壹岐豆腐冷や奴 | 大豆製品、ネギ、胡麻、鰹節 |
| 汁物 | 若布お味噌汁 | 若布、味噌 |
| お漬物 | 胡瓜、人参、大根 | |
| ご飯物 | 白米 | |

2泊目 ご夕食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|------|----------|-------------------------|
| 小鉢 | 季節野菜の白和え | 豆腐、ハウレン草、人参、胡麻、砂糖、醤油 |
| 前菜 | 魚の南蛮 | 骨なし魚の南蛮、酢、みりん、砂糖、醤油 |
| お造り | 美味新鮮二種 | |
| 蒸し物 | 海老シューマイ | 海老、すり身、卵白、砂糖、しょうゆ、葛、ポン酢 |
| お凌ぎ | 海藻麺 | ひじき、葛、鰹昆布鶏だし、醤油、砂糖 |
| 洋物 | 魚チリソース | 白身魚、ケチャップ、カタクリ粉、砂糖 |
| 鍋物 | 陶板地鶏玉子とじ | 地鶏、玉ねぎ、ネギ、玉子 |
| 揚げ物 | 壱岐豆腐揚げ出し | 壱岐豆腐、鰹だし、葛、彩野菜 |
| 汁物 | あおさ汁 | あおさ、豆腐 |
| ご飯物 | 白米 | |
| デザート | 杏仁豆腐 | |

◆2泊目 ご朝食

六角二段重洋朝食

| 料理項目 | 料理名 | 使用原材料名 |
|-----------|---|--|
| 一段目 | 海藻サラダ | 海藻、マカロニパスタ、プチトマト、ミックスベジタブル、パセリ、フレンチドレッシング |
| 二段目 主菜 | ミニオムレツ 焼きベーコン チキンボール フライドポテト ウィンナー その他 | 玉子、馬鈴薯、チーズ、牛乳、バター、ケチャップ ベーコン、塩、胡椒 鶏ミンチ、小麦粉、玉子、塩、胡椒、醤油、ソース 馬鈴薯、食油、塩、胡椒 豚、鶏、凝固剤、小麦粉 レタス、パセリ |
| 副菜 | クリームスパゲティ | スパゲティ麺、コーン、小麦粉、牛乳、粉チーズ、塩、胡椒 |
| パン | バターロール | バターロール、ジャムバター |
| 飲物 | 牛乳 | 牛乳 |
| デザート | プリン | 牛乳、玉子、凝固剤、黒蜜 |