

2026年度 夏期修学旅行 食事メニュー

バイキング A パターン

夕 食		朝 食	
1	サーモンのお刺身	1	シリアル(チョココーン)
2	棒棒鶏サラダ	2	スクランブルエッグ
3	ブロッコリーと小海老、ミニトマトのサラダ	3	ウィンナーソーセージ
4	海老フライ タルタルソース添え	4	冷製ロースハム
5	豚肉と野菜の酢豚	5	ミニハンバーグ おろしソース
6	若鶏のから揚げ	6	焼き餃子
7	ポテトとソーセージ、野菜のチーズ焼き	7	ナチュラルカットフライドポテト
8	チキンローストとゴロゴロ野菜の照り焼き風	8	厚焼き玉子
9	海老、玉子のチリソース煮	9	鮭塩焼き
10	ルスツオリジナルカレー	10	ポテトサラダ
11	味噌ラーメン	11	上海風塩焼きそば
12	ベーコンと茸の和風スパゲッティ	12	味付け海苔
13	レタス(サニー) コールスローサラダ	13	納豆
14	豆乳コーンスープ	14	ふりかけ
15	白飯	15	レタス(サニー) コールスローサラダ
16	プチシュー	16	ホテルパン各種
17	あまおうイチゴカットケーキ	17	お粥
18	オレンジジュース	18	白飯
19	お茶	19	味噌汁 日替わり(わかめ・ふ、海苔・揚げ・豆腐・なめこ)
20	アイスクャンディー	20	モーニングフルーツ
		21	牛乳
		22	オレンジジュース
		23	お茶

※野菜等の使用食材は、季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。

※メニューは一部変更させていただく場合がございます。

2026年2月 総料理長 志和 裕

2026年度 夏期修学旅行 食事メニュー

バイキング C パターン

夕 食 (BBQ 焼肉食べ放題)		朝 食	
1	ラム肉	1	シリアル(チョココーン)
2	鶏肉	2	目玉焼きオムレツ
3	豚カルビ	3	ウィンナーソーセージ
4	牛肉	4	うずら卵ウィンナー串フライ
5	焼き野菜各種	5	ミニハンバーグトマトソース
6	(季節や仕入れ状況により、ご用意内容が変更いたします。)	6	焼売
7	焼きそば(たれ味)	7	ポテトコロケ
8	ご飯	8	厚焼き玉子
9	焼き肉たれ	9	鮭塩焼き
10	(アレルギー用塩だれ)	10	ふわふわたまごサラダ
11	お茶	11	スパゲッティミートソース
12		12	味付け海苔
13		13	納豆
14		14	ふりかけ
15		15	レタス(サニー)コールスローサラダ
16		16	ホテルパン各種
17		17	お粥
18		18	白飯
19		19	味噌汁 日替わり(わかめ・ふ海苔・揚げ・豆腐・なめこ)
20		20	モーニングフルーツ
		21	牛乳
		22	オレンジジュース
		23	お茶

※野菜等の使用食材は、季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。

※メニューは一部変更させていただく場合がございます。

2026年2月 総料理長 志和 裕

2026年度 夏期修学旅行 食事メニュー

バイキング D パターン

夕 食 (ズワイ蟹といくら食べ放題 バイキング)		朝 食	
1	ズワイ蟹	1	シリアル(プレーン)
2	いくら丼セット、錦糸玉子、きざみ海苔	2	スクランブルエッグ
3	サーモン刺身	3	ウィンナーソーセージ
4	蒸し鶏とブロッコリーのサラダ	4	ミニハンバーグ 照り焼きソース
5	小籠包	5	ベーコンと野菜、コーンのソテー
6	一口豚ヒレカツ	6	水餃子
7	オニオンリングフライ	7	ナチュラルカットポテト
8	ロールキャベツグラタン	8	厚焼き玉子
9	北海道産豚肉と玉子のオイスター炒め	9	鮭塩焼き
10	牛サガリのカットステーキ(牛脂注入加工肉)シャリアピソース	10	明太子ポテトサラダ
11	ルスツオリジナルカレー	11	牛骨だし混ぜそば
12	牛ホルモン焼うどん	12	味付け海苔
13	焼飯	13	納豆
14	レタス(サニー)コールスローサラダ	14	ふりかけ
15	豆乳のコーンスープ	15	レタス(サニー)コールスローサラダ
16	白飯	16	ホテルパン各種
17	ミニ大福	17	お粥
18	あまおうイチゴカットケーキ	18	白飯
19	オレンジジュース	19	味噌汁 日替わり(わかめ・ふ、海苔・揚げ・豆腐・なめこ)
20	お茶	20	モーニングフルーツ
21	アイスクャンディー	21	牛乳
		22	オレンジジュース
		23	お茶

※野菜等の使用食材は、季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。

※メニューは一部変更させていただく場合がございます。

2026年2月 総料理長 志和 裕

2026年度 夏期修学旅行 食事メニュー

昼食メニュー

昼食	
I	カレーライス(サラダ付)