




令和7年度 学生 食事メニュー (2泊内容)

夕食		朝食	
夕食 A		朝食 A	
アレルギー用	<ul style="list-style-type: none"> ・豚ロースステーキ(塩、コショウ)、ハンバーグ(アレルギー用: 日本ハム) ・ミックスサラダ(オリーブオイル、塩、コショウ) ・ごはん ・わかめスープ(わかめ、ねぎ、塩、グルタミン酸ナトリウム) 	アレルギー用	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスサラダ(オリーブオイル、塩、コショウ) ・ロースハム(アレルギー用: 日本ハム) ・鯖塩焼き(鯖、塩) ・チキンナゲット(アレルギー用: 日東ベスト)※大豆使用(大豆NGの場合)野菜炒め ・花豆甘露煮 ・ごはん ・わかめ(わかめ、ねぎ、塩、グルタミン酸ナトリウム)
夕食 B		朝食 B	
アレルギー用	<ul style="list-style-type: none"> ・若鶏のソテー(塩、コショウ) ・ミックスサラダ(オリーブオイル、塩、コショウ) ・ごはん ・わかめスープ(わかめ、ねぎ、塩、グルタミン酸ナトリウム) 	アレルギー用	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスサラダ(オリーブオイル、塩、コショウ) ・ウインナー(アレルギー用: 日本ハム) ・鯖塩焼き(鯖、塩) ・チキンナゲット(アレルギー用: 日東ベスト)※大豆使用(大豆NGの場合)野菜炒め ・さつま金時(さつまいも) ・ごはん ・わかめ(わかめ、ねぎ、塩、グルタミン酸ナトリウム)

〈昼食〉

		
アレルギー用		
1N	2N	3N
サーモンソテー(ごはん) サラダ付	ポークカレー(アレルギー用: SB) サラダ付	豚の生姜焼き(手作り) わかめスープ
ドレッシング(オリーブオイル、塩、コショウ)		
ごはんのみおかわり可能	カレーライスおかわり可能	ご飯のみおかわり可能

多少メニューの変更がある場合がございます。

会津アストリアホテル、会津アストリアロッジ