

## Kitchen Menu

※メニューは変更になる場合がございます

下記のKitchen MenuはFirstEnglish校で提供しているプレートです。  
ジュニアキャンプの際は、ホテルへのケータリングとなりますので  
右記の様なワンプレートにて提供いたします。

尚、食材は食材リストの中からのみ使用いたします。  
万が一アレルギーのあるお子様は、必ず事前にお知らせください。



## ライス・スープは食べ放題!

### BREAKFAST

### LUNCH

### DINNER

3 / 24 Saturday

—

—



カレーライス、サラダ、から揚げ、コンソメスープ

3 / 25 Sunday



ホットケーキ、チキンソテー、オムレツ、フルーツ、野菜スープ

## BBQ



ホワイトシチュー、いんげんとコーンの炒め物、春巻き、コンソメスープ、炒飯

3 / 26 Monday



サンドイッチ、目玉焼き、チーズ、ポテトスープ、フルーツ



豚の生姜焼き、いんげん豆の胡麻和え、カントン、ワカメ卵スープ



ミートスパゲッティ、サラダ、ガーリックトースト、卵スープ

3 / 27 Tuesday



ガーリックライス、ベーコン、目玉焼き、フルーツ、春雨スープ



チョップスイー、マカロニサラダ、オニオンリング、味噌汁



ポークメド、野菜炒め、きゅうりとトマトの漬物、ワカメスープ

BREAKFAST

LUNCH

DINNER

3 / 28 Wednesday



チャーハン、から揚げ、スクランブルエッグ、フルーツ、コンソメスープ



筑前煮、白菜炒め、お好み焼き、春雨スープ



とんかつ、ソーセージと野菜の炒め物、かぼちゃの煮物、コンソメスープ

3 / 29 Thursday



フレンチトースト、ポークソテー、野菜スープ、フルーツ



すき焼き風煮物、大根と人参の酢の物、味噌汁、野菜炒め



シグ(サイド)、からあげ、いんげん豆とシーチキンの炒め物、野菜スープ

3 / 30 Friday



お粥、スクランブルエッグ、ポークソテー、フルーツ



肉じゃが、トマトと人参の漬物、大根の煮物、卵スープ



酢豚、かぼちゃと豚ミンチの煮物、焼きなす、モリンガスープ

3 / 31 Saturday



おにぎり、目玉焼き、シーチキン、味噌汁、フルーツ

アイランドホッピング

卒業パーティー

ピザ、フライドポテト、チキンカップケーキ etc...

4 / 1 Sunday

おにぎり

※メニューは変更になる場合がございます

## 材料リスト

		果物	その他	調味料	
		バナナ	米	砂糖	酢
		マンゴー	パン	黒糖	味噌
<b>野菜</b>		オレンジ	ホットケーキミックス	マヨネーズ	ほんだし
バギオ豆	トマト	パイナップル	牛乳	塩	
もやし	タマネギ	スイカ	練乳	コーンスターチ	
豆	ナス	レモン	エバミルク	ごま油	
ピーマン	タロイモ	リンゴ	キノコ	サラダ油	
黒豆	ニンニク		クリームコーン	醤油	
キャベツ	ショウガ		ビーフン	チキンブイヨン	
人参	レタス	<b>肉・魚類</b>	小麦粉	ビーフブイヨン	
カリフラワー	オクラ	卵	とうもろこし	胡椒	
セロリ	ジャガイモ	ドリーフィッシュ	ゼラチン	味の素	
チンゲンサイ	カボチャ	鶏肉	のり	料理酒	
フィリピンチンゲンサイ		豚肉	わかめ	みりん	
キュウリ		ツナ缶	鰹節	オイスターソース	
たけのこ			スプライト	とんかつソース	
グリーンピース			コーヒーパウダー	ドレッシング	
大根			パンシットカントン	コチュジャン	
瓜			コーンフレーク	マジック(味付けの粉)	
ネギ					