2025年度（令和7年度）

2025年1月30日作成

学生団体様　御食事内容

（中学校～高等学校様）

■お食事の御案内

・ご夕食、ご朝食ともにセットメニューとなります。

・会場関連は、イステーブルにてご準備です。（会場内で、クラス別や男女別等ご要望お承り致します。）

・洋食テーブルマナー講習もお承り致します。（基本宿泊料金に別途追加料金がかかります。）

■お願い

・仕入状況や季節柄により内容を一部変更させて頂く場合がございます。

・アレルギーや食事制限等に関しては、事前にお知らせください。

できるだけご配慮させて頂きますので、メニューに含まれていない食品や食材等もお知らせください。

場合によって、保護者の方とお話し・お打合せを直接させて頂く可能性もございます。

夕食

□飛騨牛コロッケ
□若鶏の唐揚げ
□海老マヨネーズ和え
□サーモンと烏賊のお造り
□飛騨牛すき焼き風煮込み鍋
□ロールキャベツ
□ポタージュスープ
□御飯
□パンナコッタ

※詳しい成分表は別紙参照願います

朝食

□こも豆腐　□法蓮草のお浸し
□鮭切り身　□ミートボール
□かまぼこ　□大学芋
□ハムエッグ
□サラダ
□御飯
□味噌汁
□フルーツ（パイン）
□オレンジジュース

※詳しい成分表は別紙参照願います

2025年度（令和7年度）

2025年1月30日作成

学生団体様　御食事内容

（中学校～高等学校様）

■お食事の御案内

・ご夕食、ご朝食ともにセットメニューとなります。

・会場関連は、イステーブルにてご準備です。（会場内で、クラス別や男女別等ご要望お承り致します。）

・洋食テーブルマナー講習もお承り致します。（基本宿泊料金に別途追加料金がかかります。）

■お願い

・仕入状況や季節柄により内容を一部変更させて頂く場合がございます。

・アレルギーや食事制限等に関しては、事前にお知らせください。

できるだけご配慮させて頂きますので、メニューに含まれていない食品や食材等もお知らせください。

場合によって、保護者の方とお話し・お打合せを直接させて頂く可能性もございます。

夕食　（2泊目）

□白川郷結旨豚味噌カツ
□目鯛柚庵焼き
□鮪と海老のお造り
□飛騨牛和風煮込み鍋
□茶碗蒸し
□味噌汁
□御飯
□フルーツとケーキ

※詳しい成分表は別紙参照願います

朝食　（2泊目）

□たまご焼き　□ウインナー　□ベーコン
□肉じゃが
□朴葉味噌
□サラダ
□御飯
□味噌汁
□フルーツ（オレンジ）
□りんごジュース

※詳しい成分表は別紙参照願います