

修学旅行【ロワジールホテル京都東寺】 2026年【夕食】 秋・冬メニュー

奇数日

メインコーナー	ごはん類コーナー
フライドポテト	白ご飯
たこ焼き	焼きおにぎり
餃子	ラーメン
つくね焼	ラーメンスープ
ホワイトグラタン	ねぎ
竜田揚げ	チャーシュー
焼きそば	カレー
小籠包	味噌汁（キャベツ・玉ねぎ）
サラダコーナー	デザートコーナー
キャベツ	シュークリーム
レッドキャベツ	チョコチュロス
コーン	抹茶チュロス
トマト	コンディメントコーナー
ブロッコリー	ケチャップ
ポテトサラダ	中濃ソース
春雨さっぱりサラダ	500万年前の塩
ドレッシングコーナー	のり塩
胡麻ドレッシング	バター醤油
チョレギドレッシング	塩レモン
	ドリンクコーナー
	ほうじ茶

偶数日

メインコーナー	ごはん類コーナー
さつまいもスティック	白ご飯
エビフリッター	焼きおにぎり
串カツ	ラーメン
デミグラスハンバーグ	ラーメンスープ
ミートグラタン	ねぎ
竜田揚げ	チャーシュー
カルボナーラ	カレー
焼売	味噌汁（きざみ揚げ・玉ねぎ）
サラダコーナー	デザートコーナー
キャベツ	シュークリーム
レッドキャベツ	チョコチュロス
コーン	抹茶チュロス
トマト	コンディメントコーナー
ブロッコリー	ケチャップ
パンプキンサラダ	中濃ソース
春雨中華サラダ	500万年前の塩
ドレッシングコーナー	のり塩
胡麻ドレッシング	バター醤油
チョレギドレッシング	塩レモン
	チリソース
	マヨソース
	ドリンクコーナー
	ほうじ茶

※仕入れ状況等により一部メニュー内容が変更になる場合があります

2026【夕食】秋冬メニュー 奇数日メニュー	特定原材料9品目									アラス3品目			推奨17品目																
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	加工チニシ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	アモト	あわび	いか	いくら	ルン	ササ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	ビスコ	マカミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
メインコーナー																													
フライドポテト																													
たこ焼き	●	●	●																			●							
餃子			●								●											●							
つくね焼	●		●									●										●							
ホワイトグラタン	●	●	●							●	●	●										●							●
竜田揚げ			●									●										●							
焼きそば			●			●					●	●										●				●		●	
小籠包	●		●								●	●							●			●							●
サラダコーナー																													
キャベツ																													
レッドキャベツ																													
コーン																													
トマト																													
ブロッコリー																													
ポテトサラダ	●	●	●									●										●							●
春雨さっぱりサラダ																			●			●							
ドレッシングコーナー																													
胡麻ドレッシング	●		●																●			●							
チョレギドレッシング			●																●			●							
ごはん類コーナー																													
白飯																													
焼きおにぎり			●								●	●										●							
ラーメン	●		●																										
ラーメンスープ			●							●	●	●							●			●							
ねぎ																													
チャーシュー											●											●							
カレー			●							●	●											●					●		
味噌汁（キャベツ・玉ねぎ）																						●							
デザートコーナー																													
シュークリーム	●	●	●																			●							●
チョコチュロス	●	●	●																			●							
抹茶チュロス	●	●	●																			●							
コンディメントコーナー																													
ケチャップ																													
中濃ソース																												●	
500万年前の塩																													
のり塩																													
バター醤油		●	●							●												●							●
塩レモン			●																			●							
ドリンクコーナー																													
ほうじ茶																													

※仕入れ状況等により一部メニュー内容が変更になる場合があります

2026【夕食】秋冬メニュー 偶数日メニュー	特定原材料9品目									加工品3品目			推奨17品目																
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	加工チリ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	アミノ酸	あわび	いか	いくら	りんご	バナナ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	ビスケット	マカダミアナッツ	もも	やまいち	りんご	ゼラチン
メインコーナー																													
さつまいもスティック																													
エビフリッター	●		●			●																							
串カツ	●		●								●											●							
デミグラスハンバーグ	●	●	●							●	●	●										●							●
ミートグラタン		●	●							●	●	●										●						●	
竜田揚げ			●									●										●							
カルボナーラ	●	●	●									●										●							
焼売	●		●								●	●										●							●
サラダコーナー																													
キャベツ																													
レッドキャベツ																													
コーン																													
トマト																													
ブロッコリー																													
パンプキンサラダ	●																					●							
春雨中華サラダ		●	●							●	●	●							●			●							
ドレッシングコーナー																													
胡麻ドレッシング	●		●																●			●							
チョレギドレッシング			●																●			●							
ごはん類コーナー																													
白飯																													
焼きおにぎり			●								●	●										●							
ラーメン	●		●																										
ラーメンスープ			●							●	●	●							●			●							
ねぎ																													
チャーシュー											●											●							
カレー			●							●	●											●						●	
味噌汁（きざみ揚げ・玉ねぎ）																						●							
デザートコーナー																													
シュークリーム	●	●	●																			●							●
チョコチュロス	●	●	●																			●							
抹茶チュロス	●	●	●																			●							
コンディメントコーナー																													
ケチャップ																													
中濃ソース																												●	
500万年前の塩																													
のり塩																													
バター醤油		●	●							●												●							●
塩レモン			●																			●							
チリソース																			●			●							
マヨソース	●	●																				●						●	
ドリンクコーナー																													
ほうじ茶																													

※仕入れ状況等により一部メニュー内容が変更になる場合があります