



長崎初 チョイスメニュー



・私共、調理スタッフは「食の安全」を第一に考え、生鮮品に喜んで頂ける様、産地産物の素材を生かしながらも美味しく食べられる心のこもった御食事の提供を目指しております。その第一歩として基本メニューにクワン、御当地No.1のチョイスメニューを作りました。
是非、ご賞味頂ければ幸いです。

調理士 松永 光政

中学校・高等学校 基本セットメニュー



夕食

◆中学校メニュー

- 1.白身魚花玉フライ、タルタルソース
- 2.ロールキャベツ、マッシュルームソース掛け
- 3.サラダ
- 4.肉まんセイロ蒸し
- 5.スパゲティーミートソース
- 6.長崎皿うどん
- 7.玉子スープ
- 8.デザート
- 9.フルーツ



高等学校メニュー▶

- 1.海苔フライ、キャベツ、タルタルソース
- 2.ビーフシチュー、ホーレン草パスタ
- 3.蜜グラタン
- 4.スパゲティーミートソース
- 5.角煮万葉セイロ蒸し
- 6.長崎皿うどん
- 7.玉子スープ
- 8.デザート・ケーキ

朝食



- ▲朝食 1.出し巻玉子 6.フルーツゼリー
2.濃厚揚げ 7.ポークウインナー2皿ロース▲
3.佃煮昆布 8.乳糖飲料
4.佃煮(ぶりかけ) 9.漬け物
5.野菜サラダ 10.味噌汁



- ▲洋食 1.ミニオムレツトマトソース 6.ポイルウインナー
2.サラダ・ドレッシング 7.バターロール
3.ポターージュスープ 8.バター・ジャム
4.フルーツゼリー
5.ジュース

スープ

コンソメスープ



〔原材料名〕
野菜、丸葱、食用植物油脂、調味料(アミノ酸等)、ピーマン、人参、パセリ、トマト、パプリカ、オリーブ油、たんぱく加水分解物、でんぷん、酵母エキス、野菜エキス、牛乳、香辛料、しょうゆ、牛蒡 (原材料の一部に小麦を含む)

ふかひれスープ



〔原材料名〕
500g、野菜(たけのこ、しょうが)、ふかひれ、鶏卵、しいたけ、丸葱、チキンコンソメパウダー、人参、パセリ、オリーブ油、たんぱく加水分解物、たんぱく加水分解物、食用植物油脂、香辛料、ほたて貝エキス、調味料(アミノ酸等)、塩、塩化(キサンタンG) (原材料の一部に小麦、卵を含む)

豚汁



〔原材料名〕
豚肉、大根、人参、コンニャク、じゃがいも、大豆、食塩、小麦粉、調味料(アミノ酸等)

ミネストローネ



〔原材料名〕
野菜(人参、たまねぎ、じゃがいも)、キャベツ、セロリ、グリーンピース、さくらんぼ(みじんこ)、トマトペースト、でんぷん、鶏エキス(増量)、ピーマン、インゲン豆、マッシュルーム、食塩、植物油脂、たんぱく加水分解物、バター、砂糖、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出液、香料、添加物

玉子スープ



〔原材料名〕
玉子、食塩、醤油、香辛料、コンソメパウダー、大根、人参、アミノ酸等、スターチ、丸葱、食塩、鶏肉、チキンミンチ、キャベツ、たまねぎ、たんぱく加水分解物、チキン、ピーマン、食塩、植物油脂、たんぱく加水分解物、酵母エキス、しょうゆ、香辛料、カラメル色素、にんじん

コーンポタージュ



〔原材料名〕
コーン、とうもろこし、水、砂糖、塩、食用乳化剤、小麦粉、還元水素酸、砂糖、とうもろこしパウダー、バター、まよネーズ、調味料、にんじんジュース、アミノ酸等、香料、植物油脂

サラダ サラダ



〔原材料名〕
レタス、キャベツ、パプリカ、レッドキャベツ

サラダ+トッピング6種

サラダ+①~⑥の中からお選びください

①ツナ



〔原材料名〕
じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん (一部大豆を含む)

②ポテトサラダ



〔原材料名〕
じゃがいも、マヨネーズ、たまねぎ、にんじん (一部大豆を含む)

③スイートコーン



〔原材料名〕
豚(豚、大豆、鶏白(一部大豆を含む))

④カリカリビーコン



〔原材料名〕
豚(豚、大豆、鶏白(一部大豆を含む))

⑤マッシュルーム



〔原材料名〕
豚(豚、大豆、鶏白(一部大豆を含む))

⑥ポイルエッグ



〔原材料名〕
豚(豚、大豆、鶏白(一部大豆を含む))

メイン2

長崎皿うどん



〔原材料名〕
大ぶりの縁太鍋、煮物鍋釜、おろしだいこん、パプリカ(唐辛子)、唐揚げの一部(とろろを食肉)、おろしだいこん、スライスポテト、オリーブオイル、砂糖、食塩、しょうゆ、チキンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(カゼイン)、酸化防止剤(ビタミンE)、キャベツ、人参、玉ネギ、豚肉、もち麦、もち(小麦)、イカ、アサリ、でんぷ、醤油、片栗粉、片栗粉(ホソタング)、ネーダラ、チキンホスターイス、ネーダラ

特大エビシューマイ



〔原材料名〕
たかゆぎ、エビ、つなぎ(でんぷ、大豆、小麦、たん白、卵白)、魚肉すり身、砂糖、なたね油、エビエキス、エビパウダー、香辛料

ホワイトクリームシチュー



〔原材料名〕
小麦粉、和粉、バターオイル、玉米粉、片栗粉、砂糖、食塩、香辛料、牛乳

すき焼き



〔原材料名〕
牛肉、鶏、ソー、紅コンニャク、エノキ、人参、白ネ、黒ネギ、豚挽肉、鶏挽肉、鶏皮、大豆、小麦、醤油、アミノ酸、ぶどう糖、砂糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、調味料(甘味、サッカリン酸)、酒、砂糖、卵

野菜いため



〔原材料名〕
キャベツ、もち麦、人参、玉ネギ、椎茸、卵、コンショウ、味醂、サラダ油、ソース

海老フライ



〔原材料名〕
海老、塩、コンショウ、パン粉(小麦)、コーングライン、動物性凝固剤水溶液、オリーブオイル、ツメアカ、乳脂肪(一部)、大豆、セリタンを含む

メイン3

スパゲティミートソース



〔原材料名〕
スパゲティミートソース(生食)、トマトペースト、動物性凝固剤、砂糖、砂糖、人参、小麦粉、牛肉、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、増粘剤(ホソタング)〔原材料の一部に大豆、セリタンを含む〕、スパゲティーセミアスター100%

中華肉マン



〔原材料名〕
豚肉、ぶどう、しょうゆ、卵、酒、鶏卵、辛子、大豆、カラメル、小豆粉、ソー、ペーキングパウダー、イースト、しお(一部大豆、小麦を含む)

出島カレー



〔原材料名〕
香辛料、チキンコンソメ、アミノ酸、鶏肉、チキンブロッコ、なたね油、チキン、ビーエスエス、椎茸油、しょうゆ、カラメル色素、にんにく(一部大豆・豚肉を含む)

肉じゃが



〔原材料名〕
豚肉、にんにく、じゃがいも、インゲン、かつおだし、みりん、うすししょうゆ、さとう、味の素

四川マーボ豆腐



〔原材料名〕
豆腐、豚ひき肉、サラダ油、しょうゆ、にんにく、さとう、大豆油、しょうゆ、ごま油、チキントロシ、みそ、豆蔻パウダー、砂糖、片栗粉、でんぷ、食塩、しお、発酵調味料、肉孔、チキンエキス、アミノ酸、カラメル色素、糖料、パプリカ色素(一部小麦を含む)

白身魚フライ



〔原材料名〕
だ、衣(小麦粉、面粉、動物油、乳化剤、食塩)、レシタチン酸、卵白、チキン(ベーキングパウダー)、ショートニング、ブドウ糖

御飯・漬物

白ご飯



精洗米



漬物

桜漬け



〔原材料名〕
老付、酢、醤油(日本産)、塩、酢、大粒、漬け原料(食塩、糖質)、調味料(アミノ酸等)、ソルビタール、調味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリン酸)、香料、着色料(食106)、香料調整液、温度(大粒)

きゅうちゃん漬け



〔原材料名〕
きゅうり、しょうが、食塩、調味、レシタチン酸、クエン酸、コリウ酸、糖質、ユブアミン、グルタミン酸、グルコース、ステビア、砂糖、ソルビタール、食塩、青1号、青4号

干切りたくあん



〔原材料名〕
大根、塩、醸造酢、酒粕、ソルビタール、アミノ酸等、調味料、保存料、甘味料、着色料(青1号)

デザート

アーモンドケーキ



〔原材料名〕
卵、小麦粉、砂糖、ショートニング、ベーキングパウダー、膨天、香、乳化剤、乳糖を主原料とする食品、アーモンド、香料、リキキュール

チョコレート



〔原材料名〕
乳製品を主原料とする食品、チョコシロップ、グラニュー糖、シロココアパウダー、小麦粉、卵、ショートニング、ココビシ

アップルパイ



〔原材料名〕
小麦粉、リンゴ、パイナップル、ショートニング、砂糖、シロココアパウダー、バター、食塩、糖料、香料(シナモン)〔原材料の一部に小麦、乳製品を含む〕

ヨーグルト



〔原材料名〕
生乳、乳酸菌、乳糖タンパク

オレンジ



パイ





刺身

タイ刺し



【原材料名】
タイ、レモン、大葉、だいこん、わさび（西洋わさび）、
漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

マグロ刺し



【原材料名】
マグロ、レモン、大葉、わさび（西洋わさび）、
漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

イカ刺し



【原材料名】
イカ、レモン、大葉、わさび（西洋わさび）、
漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

サーモン刺し



【原材料名】
サーモン、レモン、大葉、だいこん、わさび（西洋わ
さび）、漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

ハマチ刺し



【原材料名】
ハマチ、レモン、大葉、だいこん、わさび（西洋わさび）、
漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

甘エビ刺し



【原材料名】
甘エビ、レモン、大葉、だいこん、わさび（西洋わさび）、
漬からし、ピタミニン、調味料、着色料

揚げ物

フライドポテト(皮付)



【原材料名】
ポテト、サラヤ油（大豆を主とし）、塩

串かつ



【原材料名】
豚肉、大豆油、卵白、大豆たんぱく、小麦粉、でん粉、
揚げ油（菜種油）

野菜コロッケ



【原材料名】
野菜（じゃがいも、玉葱、大葉、とうもろこし）、ク
レーン（小麦）、ココロ（小麦粉、全卵黄、でん粉）、
調味料、着色料（リフィラチホ末、その他）、乳成分抽出
原料（牛乳を主とし）

若鶏のから揚げ



【原材料名】
鶏肉、塩、コショウ、しょうゆ、生姜、玉子、酒

バリバリ春巻



【原材料名】
皮（小麦粉、でん粉）、具（キャベツ、いんげん、干
し豆腐、春巻肉、人参、マッシュルーム、パーム油、松
乃布、調味料（アミノ酸）、食塩、生姜、こしょう）

揚げギョーザ



【原材料名】
餃子ギョーザ
野菜（キャベツ、たまねぎ）、豚肉、粒状物理性たんぱ
く質（小麦粉）、調味料、でん粉、食塩、
ギョーザ皮
小麦粉、たまねぎ、塩、植物油、アミノ酸、乳化剤

焼き物

ローストビーフ



【原材料名】
塩、ブラックペッパー、大豆サラヤ油

若どりのハーブ焼



【原材料名】
鶏モモ肉、オリーブオイル、塩、コショウ

カニグラタン



【原材料名】
マカロニ、小麦、マーガリン、たらすり身、玉子、
牛乳、粒状物理性たんぱく質（アミノ酸）、ペーキング、卵、チ
ーズ、でん粉、コンスタ、せりしめ、卵白、さとう、
しめ、良質調味料、ホタテエキス、パプリカ粉末、白
こしょう、パセリ、アミノ酸、着色料

ビーフパイ



【原材料名】
牛肉、デミソース、パイ生地、ブイヨン、ワイン、さ
とう、バター、全乳クリーム、えのき、リンゴ汁、しい
たけ、調味料、カラメル色素、食用油脂（大豆油）、たん
ぱく質抽出原料（アミノ酸）、カラシ色素、ブドウ色
素（一部含有）、小麦粉

サイコロステーキ



【原材料名】
サイコロステーキ×塩、ブラックペッパー、
ソース×野菜油（大葉、玉ねぎ）、しょうゆ、砂糖、
ホウレン草、りんご酸、卵白、カラシ色素、コーンス
ターチ、塩、香辛料、調味料（カラシパウダー）、小麦粉

和風アクアパッツァ



【原材料名】
自家製、アザリ、ドライイースト、ケチャップ、アンチ
ヨビ、オリーブオイル、水、塩、コショウ、パセリ

メイン

ちゃんぽん



【原材料名】
ちゃんぽんスライス、魚肉、でん粉、醤油、粒状物理性
たんぱく質（大豆油）、食用調味料、食用油脂（大豆油）、たん
ぱく質抽出原料（アミノ酸）、保存料、ソルビン酸、食
塩、調味料（食塩）、カラメル色素、小麦粉、小麦たんぱく、コー
ン粉、食塩、ポークパウダー、顆粒物理性たんぱく質、粒状物理
性たんぱく質、香辛料、調味料（アミノ酸）、小麦粉

角煮ワ頭



【原材料名】
豚肉、砂糖、しょうゆ、あん、しょうが、粒だし
ワ頭
小麦粉、砂糖、ラード、イースト、ペーキングパウダー、
塩（一部含有）

ロールキャベツ



【原材料名】
キャベツ、醤油、たまねぎ、パン粉、かまぼく、酒、
香辛料（一部大粒を含む）

手づくりハンバーグ



【原材料名】
豚肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、粒状物理性たんぱく質（小麦粉）、醤油、
粒状物理性たんぱく質、砂糖、食用油脂、ソースエキス、ピタミニ
ン、食塩、しょうゆ、食用調味料、カラメル色素、ポークエキス、食
塩、調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、粒状物理
性たんぱく質、食塩、調味料（アミノ酸）、小麦粉

ポークチャップ



【原材料名】
豚肉、パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、粒状物理性、
粒状物理性たんぱく質（小麦粉）、カラメル色素、粒状物理
性たんぱく質、調味料（アミノ酸）、食塩、調味料（アミノ酸）、
小麦粉

トンカツ



【原材料名】
豚肉、パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、粒状物理性、
粒状物理性たんぱく質（小麦粉）、カラメル色素、粒状物理
性たんぱく質、調味料（アミノ酸）、食塩、調味料（アミノ酸）、
小麦粉



バイキング



(バイキング)

当ホテルオリジナルメニューを含め本格的な和食、洋食、中華をふんだんに取り入れたバイキングプランを御準備いたしました。生徒様の「食の多様化」に対応し、お好きな物をお好きなだけお召上がり頂けます。御人数、ご予算に応じて様々なメニューを取り揃えておりますので、ご遠慮なくご相談下さい。



ご病気・アレルギー対応メニュー (一例)

(体調・体質による食事)

アレルギー・腹痛・カゼその他申し出ください。



うどん



無農薬野菜



おかゆ