



教育旅行で三浦市内の民宿をご利用の際は、統一メニューで対応いたします。
「三崎のまぐろ」をはじめとした、地元の新鮮な食材をふんだんに使用した、おかみさん手作りの食事でおもてなしいたします。
(注)メニューは変更になる場合があります。 アレルギー対応案確定後は変更しません。



朝食のお品書き

- ごはん
- みそ汁
(豆腐・わかめ)
- ひじきの煮物
- ウインナー
- 目玉焼き
もしくは玉子焼き
- アジの開き
- お漬物

夕食のお品書き

- ごはん
- お吸い物
(麩と三つ葉
もしくはアサリ)
- ポテトサラダ
もしくはマカロニサラダ
- 刺身
(まぐろ・海老・いか)
- フライ
(海老・とんかつ)
- 白身魚の焼き物
- さざえのつぼ焼き
- オレンジ



アレルギー等がある場合、代替メニュー等で個別対応いたします。
事前にご相談ください。

よくあるアレルギー対応例

【アレルゲン】	【使用品目】	【対応例】
卵	フライ(つなぎ) 目玉焼き(玉子焼き) ポテトサラダ	つなぎに使用しない ウインナー増量・納豆に変更 マヨネーズ不使用・ゆで卵不使用
小麦	お吸い物(麩) フライ(衣)	野菜等に具材変更 素揚げに変更
大豆	醤油 みそ汁(味噌)	味付けを塩コショウに変更 お吸い物に変更
そば	そば枕	宿泊部屋から除外
海老	刺身 海老フライ	まぐろ・いか増量 とんかつ増量
いか	刺身	まぐろ・海老増量
貝類	お吸い物(アサリ) さざえのつぼ焼き	麩と三つ葉を選択 鶏のから揚げに変更
魚類	焼き魚他	肉・野菜料理等にメニュー変更
フルーツ類	ソース類	味付けを塩コショウに変更