

# お子様の御献立 『ディナー』

鉄板一口ステーキ

串かつ

ポテトサラダ・ロースハム

若鶏の竜田揚げ

刺身盛り合わせ

茶碗蒸し

玉子焼き・焼ウインナー

ピラフ又はチキンライス

赤出汁又は味噌汁

オレンジジュース

プリン又はゼリー

カットフルーツ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 三方五湖

料理長 北村 栄

調理場一同