

献立作成のお願い

中国総体 2 0 2 5 の期間中にご提供いただく食事について、アスリートへの栄養面及び食品衛生にご配慮の上、5 例（5 日間分）の夕食・朝食の献立を作成いただきますようお願いいたします。なお、下記に注意事項を記載いたしますので、ご確認の上、献立の作成をお願いいたします。

【注意事項】

- 1. 提出期限：2025 年 3 月 31 日（月）
- 2. 夕食・朝食それぞれ 5 例（5 日間分）の献立のご提出をお願いいたします。
- 3. 夕食・朝食ともに 5 例のうち、1 例以上のカラー写真のご提出をお願いいたします。
- 4. 刺身、生たまごなど食中毒を起こしやすいものは避けてください。
- 5. 指定の献立はありません。宿泊料金に応じた内容での作成をお願いいたします。
- 6. 季節により内容が変わる場合は、その旨をご記入ください。
- 7. ご飯、汁物はおかわりができるようにしてください。

記入例

令和 7 年度全国高等学校総合体育大会（中国総体 2025）

献立表

ご記入日 2 0 2 5 年 月 日

所在地（福岡）市・町・村	施設番号 (記入不要)
宿泊施設名	ご記入者名
インターハイホテル	役職名 (ふりがな) そうたい たろう ○○○ 総体 太郎

献立表

①	夕食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無） 写真あり 豚肉のカレーソテー たら（グリル）のトマトソースがけ 切り干し大根のハリハリ漬 もやしのナムル ひじきときゅうりのマヨネーズサラダ コンソメスープ（おかわり自由） ごはん（おかわり自由） 季節のフルーツ	朝食（会場：館内レストラン 2 か所） その他添付資料（有・無） 鮭の香り焼き 肉じゃが ブロッコリーの塩昆布和え オクラ納豆 冬瓜と豆腐の味噌汁（おかわり自由） ごはん（おかわり自由）
②	夕食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無） <ビュッフェ形式（和洋）> トリ唐揚げ 魚フライ 野菜天ぷら 3 種 オムレツ 八宝菜 肉じゃが 焼きそば 日替わりサラダバー 日替わりスープ（おかわり自由） ごはん（おかわり自由）	朝食（会場：宴会場） その他添付資料（有・無） <ビュッフェ形式（和洋）> 日替わりたまご料理 ハム又はベーコン 日替り焼き魚 味噌汁（おかわり自由） ごはん（おかわり自由） パン各種