

献 立 内 容

1 全般的事項

- (1) 素材等に工夫を行い、出来るだけ地域性と季節感を出し、利用者の満足のいく料理とすること。
- (2) 近隣のホテル、旅館等と比較し、引けを取らない料理を提供すること。
- (3) 県からメニュー等の変更等を求められた際はその指示に従い、より適切なメニュー等に変更すること。

2 定食（朝、夕食）関係

- (1) 食事料（1人1食当たり）の料金の上限額は5,500円とする。
- (2) 朝食と夕食は、季節毎に年6回のメニュー変更を行うこと。その際は、極力、季節にあったメニューとすること。
- (3) 連泊利用者には、同一のメニュー提供とならないようにするため、同内容程度の2種類のメニューを作成し、交互に提供すること。

また、3泊、4泊の利用者には、出来るだけ別のメニューを提供すること。（一部の重複は可とする。）

- (4) 夕食の品数は、Aコースは7品以上、Bコース品数は9品以上、Cコースは11品以上とする。

※ 夕食は2コース以上を提案すること。

※ 夕食の項目を例示すると下記のとおりであるが、この例示にはこだわるものではない。

※ 内容は、様々に工夫されたメニューとする。

（例 示）

- | | | |
|--|---------|--------|
| 1 食前酒 | 2 先付け | 3 前菜 |
| 4 お造り（出来るだけ、地の物） | | 5 焼き物 |
| 6 鍋物 | 7 煮物 | 8 揚げ物 |
| 9 酢の物 | 10 蒸しもの | 11 様皿 |
| 12 お凌ぎ | 13 お椀 | 14 香の物 |
| 15 ご飯（優良産地産又は埼玉県産の優良米。例：新潟産こしひかり、埼玉県産「彩のかがやき」や「彩のきずな」など） | | |
| 16 果物（季節感や目新しさを感じさせる物等） | | |

- (5) 朝食は、和食又は洋食の選択制とする。

※ 項目を例示（和食の場合）するが、趣旨は夕食と同じである。

（例 示）

- | | | |
|-------|-------|-------|
| 1 先付け | 2 小付け | 3 向付け |
| 4 焼き物 | 5 煮物 | 6 温物 |

7 酢の物	8 蒸しもの	9 小鉢
10 味噌汁	11 漬け物	12 雑炊
13 ご飯	14 果物	

3 昼 食

- (1) 年間同一メニューでも差し支えないが、地域の特徴が出るメニューとする。
- (2) ご飯もの、麺類合わせて8種類以上のメニューを用意すること。麺類には、ざるそば程度の軽い物も用意すること。

4 特別料理、子供用食事、年末年始食事

- (1) メニュー、販売価格については、下記の点を考慮し決定するものとする。
- (2) 子供用食事については、年間同一メニューでも良いが、子供用という点を考慮し決定する。
- (3) 年末年始食事については、お正月に提供する食事である点や、地域の特性を考慮したメニューとすること。
- (4) 特別料理（各品目1人前相当）の料金の上限は10,000円以下とし、品目及び数量に応じて柔軟かつ適切な料金を設定すること。
- (5) 特別料理のメニューは、舟盛りを始め、特に海の幸を生かしたメニューを15種類以上用意するほか、高価格品から低価格品までバランスに配慮すること。
- (6) 上記によりがたい場合は、別途協議すること。

5 飲み物

- (1) アルコール類、ジュース等、多様な物を取り揃えること。
- (2) 利用者の嗜好を把握し、特に、市場で売れ筋の品物の情報把握に努めること。