

7・8・9月食堂メニュー



メニュー	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5	NO.6
7月	7月(3・9・15・21・27日)	7月(4・10・16・22・28日)	7月(5・11・17・23・29日)	7月(6・12・18・24・30日)	7月(1・7・13・19・25・31日)	7月(2・8・14・20・26日)
8月	8月(2・8・14・20・26日)	8月(3・9・15・21・27日)	8月(4・10・16・22・28日)	8月(5・11・17・23・29日)	8月(6・12・18・24・30日)	8月(1・7・13・19・25・31日)
9月	9月(1・7・13・19・25・31日)	9月(2・8・14・20・26日)	9月(3・9・15・21・27日)	9月(4・10・16・22・28日)	9月(5・11・17・23・29日)	9月(6・12・18・24・30日)

朝食

主菜	アジ塩焼き	タラ塩焼き	ホキ塩焼き	アジ塩焼き	ホキ塩焼き	タラ塩焼き
主菜	ミートボールケチャップ煮	ブレーンオムレツ	ハムと小松菜のソテー	ミートボールケチャップ煮	ブレーンオムレツ	ハムと小松菜のソテー
副菜	きんぴらごぼう	がんも煮	切干大根煮	がんも煮	レンコンきんぴら	切干大根煮
副菜	マカロニサラダ	スパゲティサラダ	マカロニサラダ	スパゲティサラダ	マカロニサラダ	スパゲティサラダ
汁物	味噌汁(油揚げ、人参)	味噌汁(キャベツ、わかめ)	味噌汁(玉ねぎ、人参)	味噌汁(油揚げ、玉ねぎ)	味噌汁(小松菜、人参)	味噌汁(玉ねぎ、人参)
デザート	ミニトマト	ミニトマト	ミニトマト	ミニトマト	ミニトマト	ミニトマト
共通	ごはん・食パン・ふりかけ・味付け海苔・納豆・漬物・生野菜・フリードリンク・ジャム					

昼食

主食	野菜ラーメン	冷やしタヌキソーメン	きつねうどん	野菜ラーメン	冷やしタヌキソーメン	きつねうどん
主菜	白身フライ	イカカツ	タラ塩焼き	白身フライ	アジフライ	アジ塩焼き
主菜	水餃子	スティックハンバーグ	肉入りコロッケ	スティックハンバーグ	水餃子	チキンカツ
副菜	フライドポテト	カボチャ煮物	なす味噌炒め	フライドポテト	なす味噌炒め	チリコンカン
副菜	ブロッコリー韓国風	オクラキムチ和え	ブロッコリーにんにく醤油	レンコンキムチ和え	オクラキムチ和え	ブロッコリーにんにく醤油
副菜	小松菜のお浸し	ごぼうサラダ	いんげん中華風和え物	小松菜のお浸し	ピーズサラダ	いんげん中華風和え物
デザート	オレンジ	グレープフルーツ	オレンジ	グレープフルーツ	オレンジ	グレープフルーツ
共通	ごはん・漬物・生野菜・フリードリンク					

夕食

主食	ハヤシライス	石見銀山カレー	そばろ丼	ハヤシライス	石見銀山カレー	ドライカレー
主菜	ホキ塩焼き	タラ塩麩焼き	アジフライ	タラ塩焼き	イカカツ	ホキ塩麩焼き
主菜	チキンカツ	甘酢ミートボール	水餃子	チキンカツ	スティックハンバーグ	肉入りコロッケ
副菜	豆腐アジアン風味	小松菜と油揚げの煮浸し	焼きスパ	豆腐アジアン風味	小松菜と油揚げの煮浸し	カボチャ煮物
副菜	ピーマンとキャベツのオイスターソース炒め	フライドポテト	チリコンカン	野菜炒め	フライドポテト	焼きスパ
副菜	いんげん中華風和え物	冷製パスタ	あっさりレンコン	オクラ中華風和え物	冷製パスタ	あっさりレンコン
副菜	レンコンサラダ	ピーズサラダ	スナップエンドウサラダ	ごぼうサラダ	ブロッコリー韓国風	スナップエンドウサラダ
汁物	わかめスープ(わかめ、玉ねぎ)	野菜スープ(キャベツ、いんげん)	すまし汁(豆腐、人参)	わかめスープ(わかめ、玉ねぎ)	野菜スープ(キャベツ、いんげん)	コーンスープ
デザート	★マスカットゼリー	★オレンジゼリー	★マスカットゼリー	★オレンジゼリー	★マスカットゼリー	★オレンジゼリー
共通	ごはん・漬物・生野菜・フリードリンク					

*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
 *ご利用日の食堂の総利用者数が規定数(30食)に満たない場合は、ご提供方法を変更させて頂く場合がございます。
 *★のメニューは、お一人様一つのご提供とさせていただきます。
 *フリードリンクの種類については変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。