

7・8・9月食堂メニュー

2024年



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

朝食

主食	ごはん・白粥・食パン	ごはん・白粥・食パン	ごはん・白粥・食パン
主菜	ポイルウィンナー★	ミートボール★	蒸しシュウマイ★
主菜	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ
副菜	切干大根煮	ひじき煮	きんぴらゴボウ
副菜	ゴボウサラダ	春雨サラダ	豆サラダ
汁物	玉葱と椎茸の味噌汁	豆腐と油揚げの味噌汁	大根と人参の味噌汁
共通	ふりかけ・赤小梅・青かつば・高菜漬け・キャベツミックス・納豆・ジャム(いちご・マールド)・フリードリンク		

昼食

主食	ごはん・菜めし	ごはん・ゆかりごはん	ごはん・梅としらすの混ぜごはん
主菜	とんかつ★	メンチカツ★	コロッケ★
主菜	豚肉と野菜のビーフン	刻み揚げ焼きうどん	塩焼きそば
副菜	カボチャの煮物	さといもの田舎煮	茄子の生姜煮
副菜	オクラのおかか和え	菜の花のお浸し	ブロッコリーのおかか和え
副菜	マカロニサラダ	豆サラダ	スパゲティサラダ
汁物	青菜と油揚げの味噌汁	小松菜とキャベツの味噌汁	わかめスープ
デザート	プリン★	プッシュュー★	ゼリー★
共通	ふりかけ・さくら漬け・紅生姜・キャベツミックス・フリードリンク		

夕食

主食	ごはん・中華丼	ごはん・カレーライス	ごはん・ハヤシライス
主菜	ペパロンチーノ	ツナ入りスパゲティ	スパゲティナポリタン
主菜	ハンバーグ・デミグラスソース★	水餃子★	照り焼き肉団子★
副菜	アジフライ★	白身魚のフライ★	イワシ青のりフライ★
副菜	こんにゃくゴボウ	切り昆布の明太子和え	れんこんきんぴら
副菜	スパゲティサラダ	マカロニサラダ	春雨サラダ
汁物	わかめスープ	中華スープ	ゴボウと人参の味噌汁
デザート	たいやき★	クレープ★	クレープ★
共通	ふりかけ・つぼ漬け・福神漬け・キャベツミックス・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、個数制限がございます。