

2023年メニュー

1月	6、9、12、15、18、 21、24、27、30	7、10、13、16、 19、22、25、28、31	5、8、11、14、17、 20、23、26、29	毎日
2月	2、5、8、11、14、17、 20、23、26	3、6、9、12、15、18、 21、24、27	1、4、7、10、13、16、 19、22、25、28	毎日
3月	1、4、7、10、13、16、 19、22、25、28、31	2、5、8、11、14、17、 20、23、26、29	3、6、9、12、15、18、 21、24、27、30	毎日
	Aメニュー	Bメニュー	Cメニュー	A～C共通メニュー
朝食	かぼちゃサラダ ミートオムレツ ストレートポテト サバの塩焼き アスパラウインナーソテー 小松菜と根菜の煮びたし 生フルーツ	ゴボウサラダ オクラ コンビネーションオムレツ ナチュラルポテト ウインナーとブロッコリーのソテー サバの照り焼き 生フルーツ	スパゲティーサラダ ブロッコリー ベーコンエッグ クリンクルポテト ポイルウインナー ひじきと菜の花の和え物 生フルーツ	キャベツの千切り ごはん みそ汁 納豆、ふりかけ 味付け海苔 ドリンクバー各種又は 麦茶 250ml バターロール、食パン ジャム & マーガリン
昼食	中止	中止	中止	中止
夕食	ミックススロー (キャベツ+紫キャベツ) マカロニサラダ 焼きそば 星のコロッケ 揚げぎょうざ オクラのおかか和え 五目豆 もずく レモンゼリー みそ汁(おふとわかめ)	ミックススロー (キャベツ+人参) コーン パスタ(ミートソース) カニクリームコロッケ 真アジの大葉フライ 豚肉の生姜焼き もやしと人参のナムル 枝豆 みかんゼリー みそ汁(たまねぎ)	ミックススロー (キャベツ+胡瓜) ポテトサラダ ミックスベジタブル パスタ(ナポリタン)ウインナー 野菜コロッケ ハンバーグ 切干大根 ほうれん草のソテー マスカットゼリー みそ汁(ほうれん草と油揚げ)	ごはん ドリンクバー各種又は 麦茶 250ml

メニュー、原材料は食堂のホームページに掲載しています。必要に応じてダウンロード、プリントアウトしてご使用ください。

<http://www.tsk-service.co.jp/fureainomura/menu2021/>

