

2025年メニュー \*当店は全てのメニューでそば、落花生、くるみを使用していません

4月	1、4、7、10、13、16、 19、22、25、28	2、5、8、11、14、17、 20、23、26、29	3、6、9、12、15、18、 21、24、27、30	毎日
5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
6月	3、6、9、12、15、18、 21、24、27、30	1、4、7、10、13、16、 19、22、25、28	2、5、8、11、14、17、 20、23、26、29	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 ポテトフライ 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 ミートオムレツ ポテトフライ サバの塩焼き ウインナーとブロッコリーのソテー オクラ 生フルーツ	スパゲティサラダ ベーコンエッグ ポテトフライ サバの塩焼き ブロッコリー ひじきの和え物 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、漬物 ドリンクバー各種 バターロール、食パン ジャム&マーガリン
昼食	めかぶ 肉炒め(焼き肉のたれ味) コーンボール カレー包み揚げ ぶどうゼリー うどん 長ねぎ、わかめ、揚げ玉 めんつゆ	湯葉と昆布の彩和え 野菜炒め きたあかりコロッケ イカフライ いちごゼリー うどん 長ねぎ、わかめ、揚げ玉 めんつゆ	筑前煮 彩り野菜の白和え ポークハヤシ ヒレカツ 春巻き 青りんごゼリー みそ汁	キャベツの千切り ごはん 漬物 ドリンクバー各種
夕食	ミックススロー (キャベツ+豆サラダ) 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 ほうれん草のソテー 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) ポイルウインナー 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 ほうれん草のおひたし みかんゼリー みそ汁(ねぎとわかめ)	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 ししゃも 菜の花のおひたし マスカットゼリー みそ汁(ほうれん草と油揚げ)	ごはん 納豆 ふりかけ 漬物 ドリンクバー各種

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/>

