



# レストラン富士のさと 12月・1月メニュー



		NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	NO. 6
提供日	12月	3・9・15・21・27	4・10・16・22・28	5・11・17・23・29	6・12・18・24・30	1・7・13・19・25・31	2・8・14・20・26
	1月	2・8・14・20・26	3・9・15・21・27	4・10・16・22・28	5・11・17・23・29	6・12・18・24・30	1・7・13・19・25・31
朝食	おかず	お魚フライ	コロッケ	ウインナー煮	お魚フライ	コロッケ	ウインナー煮
	おかず	厚焼き玉子	オムレツ	スクランブルエッグ	厚焼き玉子	オムレツ	スクランブルエッグ
	おかず	切り干し大根煮	ひじき煮	きんぴらごぼう	切り干し大根煮	ひじき煮	きんぴらごぼう
	おかず	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	マカロニサラダ
	デザート	★ヨーグルト（ナタデココ）	★ヨーグルト（アロエ）	★ヨーグルト（ナタデココ）	★ヨーグルト（アロエ）	★ヨーグルト（ナタデココ）	★ヨーグルト（アロエ）
	【共通メニュー】・納豆・味噌汁（味噌汁サーバー）・千切りキャベツ・サラダトッピング・漬け物・ご飯（御殿場コシヒカリブレンド）・ふりかけ・海苔佃煮・パン・ジャム・マーガリン・フリードリンク						
昼食	おかず	チキンカツ	地産メニュー ハムカツ	イワシフライ	ソース豚カツ	地産メニュー コーンたっぷりフライ	アジフライ
	おかず	チンジャオロース風	地場産もやし入り白麻婆豆腐	豚肉と白菜のキムチ炒め風煮	大根と豚肉のオイスターソース炒め煮	地場産もやし入り回鍋肉風	お魚団子のカレー炒め煮
	おかず	水餃子の中華スープ煮	照り焼き肉団子	焼売	水餃子の白湯スープ煮	小籠包	焼売
	おかず	ポテトサラダ	パンプキンサラダ	ポテトサラダ	パンプキンサラダ	ポテトサラダ	パンプキンサラダ
	種類	パンネ（ナス&トマト）	パスタ（明太子&きのこ）	パンネ（和風ソース）	パスタ（ボンゴレ風）	パンネ（ミートソース）	パスタ（イカスミ風）
	ご飯	日替わりご飯	日替わりご飯	日替わりご飯	日替わりご飯	日替わりご飯	日替わりご飯
	デザート	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
【共通メニュー】・味噌汁（味噌汁サーバー）・千切りキャベツ・サラダトッピング・漬け物・ご飯（御殿場コシヒカリブレンド）・ふりかけ・フリードリンク							
夕食	おかず	ハンバーグ デミソース	チキンフライ	春巻き	ハンバーグ 照り焼きソース	玉ねぎ串カツ	ハムサラダフライ
	おかず	揚げ餃子	地産メニュー 小籠包	お魚の香味オープン焼き	旬メニュー 黒はんぺんフライ	地産メニュー ミートボール	お魚のオイル焼き
	おかず	黒はんぺん入りおでん風煮	厚揚げのすき焼風煮	旬菜の洋風トマト煮	地場産もやしと豆腐のチゲ鍋風煮	黒はんぺん入りポトフ	旬菜の旨煮
	おかず	青菜のお浸し	山くらげの和え物	もやしのナムル	青菜のお浸し	オクラとなめ草の和え物	もやしの胡麻和え
	おかず	昆布煮豆	切り昆布煮	地産メニュー ごぼうコンニャク	昆布煮豆	切り昆布煮	ごぼうコンニャク
	種類	韓国風春雨炒め	黒はんぺん入りソース焼きそば	皿うどん風	麻婆春雨風	あんかけ焼きそば	混ぜうどん（カルボナーラ風）
	デザート	★プリン	★ゼリー	★ミニたい焼き	★プリン	★ゼリー	★ミニたい焼き
	共通	スパイスにこだわった富士のさと特製オリジナルカレー					
【共通メニュー】味噌汁（味噌汁サーバー）・千切りキャベツ・サラダトッピング・漬け物・ご飯（御殿場コシヒカリブレンド）・ふりかけ・フリードリンク							

※仕入れ状況により、メニューやアレルギーの内容が変更になる場合がございます。詳しくは当日のバイキングレーン上のメニュー表示をご確認願います。

★は、お一人様1個の提供とさせていただきます。★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、バイキングではなく、盛付や一部個食での提供になります。