

レストラン富士のさと 4・5・6月メニュー



提供日	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5	NO.6
	4月(3・9・15・21・27)	4月(4・10・16・22・28)	4月(5・11・17・23・29)	4月(6・12・18・24・30)	4月(1・7・13・19・25)	4月(2・8・14・20・26)
	5月(3・9・15・21・27)	5月(4・10・16・22・28)	5月(5・11・17・23・29)	5月(6・12・18・24・30)	5月(1・7・13・19・25・31)	5月(2・8・14・20・26)
	6月(2・8・14・20・26)	6月(3・9・15・21・27)	6月(4・10・16・22・28)	6月(5・11・17・23・29)	6月(6・12・18・24・30)	6月(1・7・13・19・25)
朝食						
おかず	ウインナー煮	コロッケ	白身魚フライ	ウインナー煮	コロッケ	白身魚フライ
おかず	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	厚焼き玉子	オムレツ
おかず	ひじき煮	卵の花	切干大根煮	ひじき煮	卵の花	切干大根煮
おかず	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
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	ごはん(御殿場コシヒカリ米ブレンド)・味噌汁(味噌汁サーバー)・納豆・ふりかけ(アレルゲンフリー)・千切りキャベツ・サラダバー・漬け物・海苔佃煮・パン・ジャム・バター・牛乳・フリードリンク					
昼食						
おかず	一口とんかつ(ソース)	レンコン肉詰めフライ	アジフライ	ハムサラダフライ	ハムカツ	ピーマン肉詰めフライ
おかず	厚揚げと野菜の炒め煮	地場産もやし入りチゲ鍋風煮	麻婆春雨	地場産もやし入り白菜のキムチ炒め煮	地場産もやし入り回鍋肉	麻婆豆腐
おかず	蒸し焼売	蒸し餃子の香味ソース	ミートボール	蒸し焼売	蒸し餃子の香味ソース	ミートボール
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	しらすとキャベツのスパゲティ	ペンネ(トマトガーリック風味)	ボンゴレ風スパゲティ	ペンネ(ナポリタン風)	スパゲティ(バジル風味)	ペンネ(ミートソース)
日替りご飯	わかめご飯	菜めし	梅しそご飯	わかめご飯	菜めし	梅しそご飯
デザート	フルーツ(グレープフルーツ)	フルーツ(オレンジ)	フルーツ(グレープフルーツ)	フルーツ(オレンジ)	フルーツ(グレープフルーツ)	フルーツ(オレンジ)
共通	ごはん(御殿場コシヒカリ米ブレンド)・味噌汁(味噌汁サーバー)・ふりかけ(アレルゲンフリー)・千切りキャベツ・サラダバー・漬け物・フリードリンク					
夕食						
おかず	ササミしそ巻きフライ	フライドチキン	ハンバーグ(照り焼きソース)	キャベツメンチカツ	チキンカツ	ハンバーグ(デミグラスソース)
おかず	さばの塩焼き	白身魚の香草風味焼き	デミグラスコロッケ	さばの塩焼き	白身魚の塩麴焼き	黒はんぺんフライ
おかず	大根と牛肉の煮物	肉じゃが	黒はんぺん入りおでん風煮	肉豆腐	厚揚げの煮物	筑前煮風
おかず	地場産もやし入り青菜のお浸し	地場産もやしの香味和え	花野菜のサラダ	地場産もやし入り青菜のお浸し	地場産もやしの香味和え	花野菜のサラダ
種類	キムチ風味焼きそば	ソース焼きうどん	皿うどん風	黒はんぺん入りソース焼きそば	カレー風味焼きうどん	野菜とピーフンの中華炒め
デザート	★ミニたい焼き	★プリン	★ゼリー	★ミニたい焼き	★プリン	★ゼリー
サービス提供	富士のさと特製ハヤシ	富士のさと特製カレー	富士のさと特製ハヤシ	富士のさと特製カレー	富士のさと特製ハヤシ	富士のさと特製カレー
共通	ごはん(御殿場コシヒカリ米ブレンド)・味噌汁(味噌汁サーバー)・ふりかけ(アレルゲンフリー)・千切りキャベツ・サラダバー・漬け物・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。

※★はお一人様1個の提供とさせていただきます。*ご利用日の食堂の利用者数が規定数に満たない場合は、盛付提供に変更させて頂く場合がございます。

※夕食のサービス提供メニューは、提供量に限りがあり、早期に終了する場合がありますので、ご了承くださいませ。