

		NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	NO. 6
提供日	12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
	1月	1・7・13・19・25・31	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
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2種・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	ササミフライ旬メニュー	ハムカツ地産メニュー	黒はんぺんフライ地産メニュー	ソース豚カツ旬メニュー	メンチカツ地産メニュー	アジフライ
	おかず	豚肉と根菜のおろしあんかけ	地場産もやし入り麻婆豆腐	牛肉と旬菜のすき焼風煮	里芋と旬菜のそぼろあんかけ	地場産もやしと豆腐のチゲ鍋風煮	豚肉と地場産もやしの味噌炒め煮
	おかず	焼売	水餃子の五目あんかけ（塩味）	照り焼き肉団子	焼売	水餃子の五目あんかけ（オイスター風味）	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
	パスタ	スパゲティー（韓国風味）	焼きラーメン（煮干し風味）	ペンネのカレーソース	焼きうどん（焼肉のたれ風味）	スパゲティー（ツナ入りペペロン風）	ペンネのミートソース
	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	フライドチキン	ハンバーグ 照り焼きソース	春巻き	鶏の唐揚げ	ハンバーグ デミソース	揚げ餃子
	おかず	焼き魚地産メニュー	サーモンフライ	チキンとマカロニのグラタン	焼き魚地産メニュー	イカフライ	ポテトとウインナーのグラタン
	おかず	黒はんぺんとじゃが芋の煮物	蒸し鶏と旬菜のバンバンジー風	地場産もやしと焼き豚の和え物	黒はんぺん入りおでん	蒸し鶏と旬菜の中華風和え物	パリパリ麺と旬菜のサラダ風
	おかず	しらすと青菜の和え物	高野豆腐と根菜の煮物	豆類のトマト煮込み	しらすと青菜の和え物	高野豆腐と根菜の煮物	豆類のトマト煮込み
	おかず	昆布煮豆	金平レンコン	ごぼうコンニャク	昆布煮豆	金平レンコン	ごぼうコンニャク
	麺類	あんかけ焼きそば	黒はんぺん入りソース焼きスパゲティー	焼きちゃんぽん風	麻婆春雨風	ナポリタンスパゲティー	焼きラーメン（味噌味）
	デザート	★プリン	★ゼリー	★デザート	★プリン	★ゼリー	★デザート
	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2種・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。