

		NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	NO. 6
提供日	6月	6・12・18・24・30	1・7・13・19・25	2・8・14・20・26	3・9・15・21・27	4・10・16・22・28	5・11・17・23・29
	7月	6・12・18・24・30	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
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	ササミフライ	ハムカツ	イワシ青のりフライ	ソース豚カツ	メンチカツ	アジフライ
	おかず	豚肉と白菜のキムチ炒め風煮	地場産もやし入り麻婆豆腐	チンジャオロース風	旬菜のトマト風味煮	地場産もやしと豆腐のチゲ鍋風煮	ニンニクの芽と旬菜の味噌炒め煮
	おかず	水餃子の五目あんかけ	照り焼き肉団子	焼売	水餃子の油淋ソース	小籠包の中華あんかけ	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
	麺類	ペンネ（ミートソース）	冷製パスタ（ツナ&トマト）	冷やし混ぜうどん（和風きのこ）	ペンネ（カレーソース）	冷製パスタ（明太オクラ）	混ぜそば（煮干し風味）
	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 トマトソース	鶏の唐揚げ	黒はんぺんフライ	ハンバーグ デミソース	玉ねぎ串カツ	ハムサラダフライ
	おかず	揚げ餃子	小籠包の中華あんかけ	蒸し棒餃子	春巻き	ミートボール	焼き棒餃子
	おかず	黒はんぺんと旬菜のおろし煮	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	黒はんぺん入りポトフ	蒸し鶏と山くらげの中華和え	パリパリ麺と旬菜のサラダ風
	おかず	青菜とオクラのお浸し	高野豆腐と旬菜の旨煮	ミックスビーンズ	青菜とオクラのお浸し	高野豆腐と旬菜の旨煮	ミックスビーンズ
	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	韓国風春雨炒め	黒はんぺん入りソース焼きそば	混ぜそば（坦々風味）	白麻婆春雨風	あんかけ焼きそば	冷やし混ぜうどん（鶏塩風味）
	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。