



レストラン富士のさと 2月・3月メニュー



		NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	NO. 6
提供日	2月	1・7・13・19・25	2・8・14・20・26	3・9・15・21・27	4・10・16・22・28	5・11・17・23	6・12・18・24
	3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
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	ハムサラダフライ	ソース豚カツ	ハムカツ	チキンカツ	コーンたっぷりフライ	アジフライ
	おかず	豚肉と根菜の炒め煮	青菜と豆腐と挽肉の炒め煮	地場産もやし入り豚肉と白菜の炒め煮	大根と豚肉のオイスターソース炒め煮	麻婆豆腐	地場産もやし入り回鍋肉風
	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	ペンネ（ツナ&トマト）	パスタ（明太子&きのこ）	ペンネ（ミートソース）	パスタ（ボンゴレ風）	ペンネ（カルボナーラ）	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	ササミフライ
	おかず	揚げ餃子	小籠包	お魚の香味オープン焼き	黒はんぺんフライ	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	肉じゃが韓国風味	南瓜と里芋のそぼろあんかけ	黒はんぺん入りポトフ	白菜と切り昆布の煮物
	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	きんぴらレンコン	ごぼうコンニャク	昆布煮豆	きんぴらレンコン	ごぼうコンニャク
	種類	焼きうどん（韓国風味）	黒はんぺん入りソース焼きそば	皿うどん風	春雨の中華風炒め	あんかけ焼きそば	混ぜそば（坦々風味）
	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。