

磐梯青少年交流の家 5月メニュー



ラスト

春メニュー

野菜をいっぱい食べよう！旬の食材ならおいしさも栄養もUP！
 食堂で探してみてください☆



分類	NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	
提供日	1日 6日 11日 16日 21日 26日 31日	2日 7日 12日 17日 22日 27日	3日 8日 13日 18日 23日 28日	4日 9日 14日 19日 24日 29日	5日 10日 15日 20日 25日 30日	
朝食	おかず	ミートボール	白身魚フライ	ウインナーと野菜のコンソメ煮	コロッケ	白身魚フライ
	おかず	厚焼き玉子 オクラあんかけ	グリーンピーススクランブル	オムレツ 甘酢あんかけ	さやえんどうの卵とじ	トマト入りスクランブル
	おかず	ポトフ(ミルクの香り)	野菜炒め	ほうれん草とペンネのソテー	花野菜のソテー	ペンネのカレーソテー
	おかず	卵の花	ひじきの煮物	切干大根	卵の花	切干大根
	汁物	大根と長ねぎの味噌汁	豆腐とわかめの味噌汁	もやしとニラの味噌汁	キャベツと油揚げの味噌汁	もやしとニラの味噌汁
共通メニュー 会津産ブレンド米・おかゆ・納豆・漬物・ふりかけ・パン・ジャム・マーガリン・千切りキャベツ・フリードリンク・会津産牛乳						
昼食	麺類	桜えびのだしうどん	おなかマヨパスタ	和風焼きうどん	会津の恵み ばんだいパスタ	ボロネーゼうどん
	ご飯類	山菜ご飯	梅しらすご飯	ケチャップライス	魚を食べよう!まぜご飯	コーンと青菜のまぜご飯
	おかず	いわしフライ	春巻	アジフライ	ソーセージカツ	メンチカツ
	おかず	アスパラのパン粉焼き	スタミナ炒め	わかめとちくわの炒め	麻婆茄子	イカと春雨の中華炒め
	おかず	かぼちゃのそぼろあんかけ	いかと里芋の旨煮	炒り鶏風煮物	ツナじゃが	大根とえんどうのコンソメ煮
	おかず	ごぼうサラダ	野菜のナムル	ひじきのサラダ	野菜のナムル	スパイシーもやし
	汁物	わかめとえのき茸の味噌汁	白菜と油揚げの味噌汁	玉ねぎと椎茸の味噌汁	わかめとえのきの味噌汁	玉葱と椎茸の味噌汁
共通メニュー 会津産ブレンド米・サービスカレー・漬物・千切りキャベツ・フリードリンク・会津産牛乳・フルーツカクテル						
夕食	麺類	あっさり塩焼きそば	五目あんかけうどん	フォーのタイ風炒め	屋台風ソース焼きそば	フォーのカレー炒め
	ご飯類	ばんだい特製スープカレー	鮭入りちらし	ハヤシソース	大葉としらすのまぜご飯	クリームシチュー
	おかず	酢豚風カツ	ハンバーグ コウリンチ風	おろしソースのカツ	ハンバーグ オーロラソース	かに玉 甘酢あんかけ
	おかず	蒸しギョーザ	かぼちゃコロッケ	シュウマイのあんかけ	さばのきのこあんかけ	野菜の肉詰めフライ
	おかず	カラフルマッシュ	そら豆とブロッコリー炒め	じゃが芋のにんにくソテー	バジルマッシュ	かぼちゃのアジアンソース
	おかず	春雨サラダ	豆サラダ	春雨サラダ	マカロニサラダ	豆サラダ
	汁物	中華スープ	三つ葉と麩のすまし汁	なめこの味噌汁	中華スープ	魚たっぷりあら汁
	デザート	いちごゼリー	フルーチェ	ミニゼリー	ベジタブルゼリー(グリーンピース)	ミニゼリー
共通メニュー 会津産ブレンド米・漬物・千切りキャベツ・フリードリンク・会津産牛乳						

おすすめメニューです

🌶️ マークの付いているメニューはピリ辛メニューです。

※ご提供する食材については、安全（放射線量等）を確認しています。