

磐梯青少年交流の家 11月メニュー



磐梯食堂メニューは「野菜が主役！」
ぜひ、お召し上がりください！



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	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	白身魚ときのこのスープ煮	豆乳クリームミートボール	ごぼ天の生姜あん	野菜とウインナーのコンソメ煮	春雨とミートボールの煮込み
	おかず	里芋のスクランブル	大葉の卵とじ	目玉焼きのきのこソース	厚焼たまご しょう油あん	オムレツチリソース
	おかず	スパイシー花野菜(スライスウインナー入り)	シエルマカロニのソテー	スパイシー花野菜(テリヤキチキン入り)	チリコンカン	野菜炒め
	おかず	ひじきの煮物	卵の花	ひじきの煮物	卵の花	切干大根の塩煮
共通メニュー 会津米入りブレンド米・おかゆ・味噌汁・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・牛乳						
昼食	麺類	クリーミーボロネーゼ	味噌きのこうどん	会津の恵み ばんだい★パンネ(ニシン山椒漬)	白だしごぼううどん	ネギラーメン
	おかず	秋刀魚フライ	メンチカツのブラウンソース	たっぷりコーンフライ	アジフライ	ソーセージカツ
	おかず	ピリ辛ザーサイと野菜の炒め	茄子のイタリアン炒め	ブロッコリーときのこの甘味噌和え	野菜と豆腐の和風炒め	ポテトとツナのバター醤油
	おかず	大根と竹輪のそぼろあん	豆腐と山菜の煮物	大根とベーコンの煮物	かぼちゃの煮物	コンニャクとイカとブラックオリーブの煮物
	おかず	グリン野菜のピクルス風	野菜のさっと和え	ポテトサラダ	梅納豆	オクラの出汁風
	デザート	黒糖・抹茶ゼリー	パインと寒天	黒糖・抹茶ゼリー	タピオカ入りココナツミルク	リンゴと寒天
	汁物	コーンスープ	枝豆スープ	中華スープ	酸ラースープ	ほうれん草のスープ
共通メニュー 会津米入りブレンド米・漬物・千切りキャベツ・フリードリンク・牛乳						
夕食	麺類	िकासミペロンフォー	韓国風焼きそば	フォーのエスニック炒め	バジルトマトパスタ	やきうどん
	ご飯類	ココナツポパイカレー	ばんだいオリジナルスープカレー	黒カレー	秋野菜カレー	トマトのクリームシチュー
	おかず	ピーマン肉詰めフライ	大判から揚げ会津ソースだれ	根菜ハンバーグのミルクソース	カツの和風だしソース	根菜ハンバーグのマーボーソース
	おかず	ポークジンジャー	水餃子	ささみフライ	シューマイのマッシュルームソース	豚肉野菜巻きフライ
	おかず	マッシュポテト	さつまいものレモン風味	野菜と栗とじゃこの中華炒め	マッシュポテト	五目煮
	おかず	イタリアンサラダ	根菜サラダ	春雨サラダ	根菜サラダ	マカロニサラダ
	デザート	フルーチェ	ミニゼリー	ベジタブルゼリー(カボチャ)	フルーチェ	ベジタブルゼリー(人参)
共通メニュー 会津米入りブレンド米・味噌汁・漬物・千切りキャベツ・フリードリンク・牛乳						

おすすめメニュー
季節を感じるおすすめメニュー

食数が30食前後の場合はメニュー内容や提供方法が変更になる場合がございます。
マークの付いているメニューはピリ辛メニューです。