

# 磐梯青少年交流の家 9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 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	春雨とミートボールの煮込み	白身魚と野菜トマト煮	豆乳クリームミートボール	ごぼ天の生姜あん	野菜とウィンナーのコンソメ煮
	おかず	オムレツチリソース	きのこのスクランブル	大葉の卵とじ	パプリカのスクランブル	厚焼たまご しょう油あん
	おかず	野菜の黒ゴマ炒め	スパイシー花野菜 (スライスウィンナー入り)	シェ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
	おかず	切干大根の塩煮	ひじきの煮物	卵の花	ひじきの煮物	卵の花
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	冷やし中華	ミートソースパンネ	冷やし混ぜうどん(ゴマ風味)	会津の恵み ばんだい★パンネ(ニシン山椒漬)	クリーミー明太うどん
	おかず	ソーセージカツ	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	さばフライ
	おかず	わかめのツナ和え	ピリ辛ザーサイと野菜の炒め	茄子のポン酢炒め	ブロッコリーときのこの甘味噌和え	ゴーヤの和風炒め
	おかず	コンニャクとイカとブラックオリーブの煮物	大根オクラのそぼろあん	豆腐と山菜の煮物	竹輪とズッキーニの煮物	かぼちゃのココナツ和え
	おかず	オクラの出汁風	夏野菜の涼風浸し	甘酢生姜の野菜和え	ポテトサラダ	梅納豆
	デザート	あずき寒天	抹茶ゼリー	黒糖フルーツカクテル	抹茶ゼリー	きなこ黒糖ゼリー
	汁物	ほうれん草のスープ	コーンスープ	枝豆スープ	中華トマトスープ	酸ラースープ
共通メニュー 会津米入りブレンド米 ・ 日替り野菜あんかけ ・ 漬物 ・ スチーム野菜または千切りキャベツ ・ フリードリンク ・ 牛乳						
夕食	麺類	やきうどん	イカスミペロンフォー	韓国風焼きそば	フォーのエスニック炒め	冷製パスタ
	ご飯類	トマトビーンズハヤシ	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	夏野菜かと思ったら秋野菜も入ってるよ♪カレー
	おかず	根菜ハンバーグのマーボーソース	ピーマン肉詰めフライ	大判から揚げ会津ソースだれ	根菜ハンバーグのイタリアントマトソース	カツの和風だしソース
	おかず	豚肉野菜巻きフライ	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
	おかず	五目煮	マッシュポテト	キャベツとさつまいものレモン風味和え	野菜と栗とじゃこの中華炒め	マッシュポテト
	おかず	春雨サラダ	イタリアンサラダ	根菜サラダ	春雨サラダ	根菜サラダ
	デザート	ベジタブルゼリー(人参)	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
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

7月～9月の夏季期間中は食中毒予防のため一部生野菜の提供を控えております。

マークの付いているメニューはピリ辛メニューです。