

磐梯青少年交流の家 6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	野菜巻きの生姜あん	野菜とウインナーのコンソメ煮	和風ミートボール	白身魚と野菜のアクアパッツァ風煮	
	おかず	パプリカのスクランブル	オムレツ 中華ソース	わかめの卵とじ	コーンスクランブル	
	おかず	スパイシー花野菜	チリコンカン	野菜炒め	スパイシー花野菜	
	おかず	ひじきの煮物	卵の花	切干大根の塩煮	ひじきの煮物	
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	種類	会津の恵み ばんだい★パンネ	クリーミー明太うどん	ジェノベーゼ	ミートソースパンネ	冷やし混ぜうどん(ゴマ風味)
	おかず	たっぷりコーンフライ	イワシ青のりフライ	ソーセージカツ	アジフライ	メンチカツのブラウンソース
	おかず	ブロッコリーと挽肉の味噌和え	ゴーヤの和風炒め	ポテトとツナのホクホク和え	なるととキャベツのマヨ炒め	茄子とレンコンの味噌炒め
	おかず	竹輪とズッキーニの煮物	野菜のアジアンソース和え	コンニャクとイカボールのトマト煮	大根オクラのそぼろあん	豆腐と山菜の煮物
	おかず	ポテトサラダ	めかぶの納豆和え	オクラの出汁風	夏野菜の涼風浸し	甘酢生姜の野菜和え
	デザート	あずき寒天	きなこ黒糖ゼリー	あずき寒天	抹茶ゼリー	黒糖フルーツカクテル
	汁物	トマトスープ	酸ラースープ	中華スープ	コーンスープ	中華スープ
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・千切りキャベツ・フリードリンク・牛乳						
夕食	種類	ガツンとガーリックフォー炒め	ソース焼きそば	やきうどん	イカスミペロンフォー	韓国風焼きそば
	ご飯類	黒カレー	夏野菜カレー	トマトビーンズカレー	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
	おかず	根菜ハンバーグのテリヤキソース	カツの和風だしソース	根菜ハンバーグのチーズソース	ピーマン肉詰めフライ	大判から揚げ会津ソースだれ
	おかず	白身魚フライ	シューマイのコーンあん	パンプキンフライ	ポークジンジャー	水餃子
	おかず	筍の中華炒め	マッシュポテト	五目煮	マッシュポテト	アスパラとキャベツのソテー
	おかず	春雨サラダ	ごぼうサラダ	春雨サラダ	イタリアンサラダ	ごぼうサラダ
	デザート	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)	フルーチェ	ミニゼリー
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

※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。
 マークの付いているメニューはピリ辛メニューです。