

磐梯青少年交流の家 8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	野菜とウィンナーのコンソメ煮	和風ミートボール	白身魚と野菜トマト煮	ミートボール 中華ソース	ごぼ天の生姜あん
	おかず	厚焼たまご しょう油あん	オムレツチリソース	コーンスクランブル	大葉の卵とじ	パプリカのスクランブル
	おかず	チリコンカン	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)
	おかず	卵の花	切干大根の塩煮	ひじきの煮物	卵の花	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	麺類	クリーミー明太うどん	冷やし中華	ミートソースペンネ	冷やし混ぜうどん(ゴマ風味)	会津の恵み ばんだい★ペンネ
	おかず	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	たっぷりコーンフライ
	おかず	ゴーヤの和風炒め	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	ブロッコリーと挽肉の味噌和え
	おかず	かぼちゃのココナツ和え	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
	おかず	梅納豆	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
	デザート	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	カットスイカ
	汁物	酸ラースープ	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
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	冷製パスタ	やきうどん	イカスミペペロンフォー	韓国風焼きそば	ガツンとガーリックフォー炒め
	ご飯類	夏野菜カレー	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
	おかず	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	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
	おかず	シューマイのコーンあん	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
	おかず	マッシュポテト	五目煮	マッシュポテト	夏野菜とキャベツのソテー	筍の中華炒め
	おかず	根菜サラダ	春雨サラダ	イタリアンサラダ	根菜サラダ	春雨サラダ
	デザート	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	ベジタブルゼリー(カボチャ)
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						

会津の郷土料理にしん山椒漬けを使ったメニュー

お魚を食べよう

お魚を食べよう



デザートで野菜を食べよう

デザートで野菜を食べよう

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。