

1

管理栄養士が考えた

1月 日替わりメニュー

2024
January

月	火	水	木	金	
1	店休日	店休日	店休日		
8	店休日	9 烟草県境港産紅ズワイ蟹クリームコロッケ ■鳥取県境港産紅ズワイ蟹クリームコロッケ 肉団子ときのこのチャブチ ちくわの甘辛炒め おまかせの副菜 マカロニサラダ	10 Premium 成人の日 ■ガツンと牛カツ・BBQマスターードソース ■チャーシューと彩野菜のゆず味噌炒め 花がんもと大根の梅煮 ソラときゅうりのろし野菜ドレッシングサラダ 祝成人！甘酒飴のまんなん大福	11 5種果汁入りおろし ■粗挽き肉ハンバーグ・5種果汁の大根おろしソース お楽しみの1品 わかめとネギのサクサク醤油炒め 豆もやしと中華ナムル さつま芋とかぼちゃのナツメジサラダ	12 ■真っ赤なトマトのチキンデミグラス煮込み 豆腐ハンバーグ・和風あん 芋焼とせんまいの和え物 ひじき煮 水菜とコーンの黒胡麻サラダ
15	16 ■しっとりサクサクチキンカツ・焼肉ダレ さばと紅芯大根の鮮やかマリネ 高野豆腐とそぼろの煮物 カリフラワーときゅうりのアンチョビ和え 店主おすすめの1品	17 ■牛肉と白菜のすき焼き風 穀の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 豆乳入りふっくらもんも煮 ブロッコリーとパプリカのオイスター炒め ホタテサラダ	18 ★ Special ■デミグラス煮込みハンバーグ・バジルバスク添え さつま芋コロッケ・黒ごま風味 ヤングコーンとビーマンの生姜炒め ひじき煮 カニカマと小松菜の中華サラダ	19 ■海老カツ・チリマヨソース 合鴨とニョッキの和風アヒージョ山椒風味 静岡名物！黒はんぺんフライ 切り大根煮 オクラと山芋のポン酢ジュレ	
22	23 あったかメニューで免疫力アップ！フェア 体温 UP	24 ■ビーフ入りメンチ・生姜玉葱ソース ■合鴨とさつま芋のごま味噌クリーム煮 4種チーズ入り！竹輪の磯辯揚げ たまりくらげと野菜の和え物 こぼうときゅうりのマスタードサラダ	25 ■ネギ塩サムギョプサル・ナムル添え コク旨トマトのミートソースコロッケ タコ入り！海鮮チヂミ ビーリ辛こんにゃくの炒め煮 店主おすすめのサラダ	26 ★ Premium 学校給食週間 ■宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 牛すじ肉と大根のおでん風 野菜もたっぷり肉餃子 切り大根と野沢菜の中華炒め おからとコーンのチーズサラダ	
29	30 ■はぐし鶏の参鶏湯(サムゲタン)風 エビ入り！ブリブリカツ・瀬戸内産レモンマヨ 高野豆腐と花咲の煮物 スナップエンドウとパプリカの柚子胡椒炒め ボテトサラダ	31 ★ Special ■ビーフ入りハンバーグ・照焼きソース 白身魚フライ・5種果汁大根おろしソース ピリッと山椒！フライドポテト きんじら根 ひじきとアボカドの豆腐サラダ	■五島灘沖海水塩使用！こだわりの唐揚げ ■鶴(たか)の四川風麻婆あんかけ きのこのもろみ醤油炒め 豆もやしと水菜の青じそ和え さつま芋の3チーズのシーザーサラダ		

マークは写真で紹介しているメニューです。