



大分県マリンカルチャーセンター

平成29年春メニュー

3月～5月



	分類	月	火	水	木	金	土	日
朝食	主菜1	ハム野菜炒め	鯖の塩焼き	ポイルウインナー	鯖の塩焼き	鮭の塩焼き	ポイルウインナー	さわらの照焼き
	主菜2	出し巻卵	スクランブルエッグ	オムレツ	出し巻卵	もやしと卵炒め	スクランブルエッグ	オムレツ
	副菜1	切干大根の炒め煮	アジア風ホクホクポテト	そら豆とコーンのマヨ和え	根菜の田舎風	里芋の旨煮	キャベツとコーンの炒め	ポテトサラダ
	汁物	小松菜と油揚げの味噌汁	わかめと人参の中華スープ	トマトとオニオンのスープ	もやしと椎茸の味噌汁	ほうれん草と麩の味噌汁	玉葱と人参の味噌汁	キャベツと麩の味噌汁
共通メニュー		サラダ・ご飯・ふりかけ・味付海苔						
昼食	主食	ハヤシライス	チキンカレー	鮭わかめご飯	ポークカレー	ハヤシライス	鮭わかめご飯	スタミナ丼
	種類	菜の花入り和風スパゲッティ	かき玉うどん	山菜うどん	スパゲッティ・青しそ風味	かき玉うどん	焼きうどん	山菜うどん
	主菜1	メンチカツ	野菜コロッケ	肉入りコロッケ ポテトサラダ	メンチカツ	焼売のカレー揚げ	肉入りコロッケ ポテトサラダ	野菜コロッケ
	汁物	大根とにらの味噌汁	-	-	野菜のチキンスープ	-	ほうれん草とコーンのスープ	-
共通メニュー		サラダ・ご飯						
夕食	主菜1	照焼きハンバーグ	若鶏の唐揚	ハンバーグデミソース	チキンカツ	ハンバーグトマトソース	チキン南蛮	豚肉の生姜焼き
	主菜2	白身魚のフライ	キャベツメンチ	白身魚のフライ	さわらのコーンマヨ焼き	鯖味噌煮	白身魚のフライ	アジフライ
	副菜1	フライドポテト	ガーリックポテト	海苔ポテト	フライドポテト	ガーリックポテト	海苔ポテト	フライドポテト
	種類	焼きうどん	スパゲッティ・ナポリタン	明太子がっぺティー	五目あんかけ焼きそば	カレー味ビーフン	スパゲッティ・ナポリタン	明太子がっぺティー
	汁物	コーンと玉葱のスープ	わかめと巻麩の味噌汁	玉葱と人参のスープ	大根とわかめの味噌汁	春雨と人参のスープ	キャベツとわかめの味噌汁	ほうれん草とコーンのスープ
	デザート	蒟蒻ゼリー(ピーチ)	グレープフルーツゼリー	フルーツ寒天	イチゴゼリー	蒟蒻オレンジゼリー	青りんごゼリー	パイン寒天ゼリー
共通メニュー		サラダ・ご飯						

※仕入れの都合により、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承ください。