



大分県マリンカルチャーセンター

平成29年メニュー

10月～11月



	分類	月	火	水	木	金	土	日
朝食	主菜1	ポイルウインナー	鯖の塩焼き	サワラの照り焼き	ポイルウインナー	鯖の塩焼き	サワラの照り焼き	鯖の塩焼き
	主菜2	オムレツ	出し巻卵	スクランブルエッグ	オムレツ	ダシ巻き卵	オムレツ	スクランブルエッグ
	副菜1	スパゲティーサラダ	きんぴらごぼう	ひじきと白滝の煮付け	スパゲティーサラダ	切り干し大根の炒め煮	ひじきと白滝の煮付け	きんぴらごぼう
	汁物	トマトとオニオンのスープ	豆腐と長ネギの味噌汁	きくらげと椎茸の味噌汁	ポテトと人参のスープ	大根とわかめの味噌汁	豆腐と長ネギの味噌汁	キャベツと椎茸の味噌汁
共通メニュー		野菜サラダ・ご飯・ふりかけ・味付海苔						
昼食	主食	鯖わかめ御飯	チキンカレー	スタミナ丼	キノコハヤシライス	鯖わかめご飯	ポークカレー	スタミナ丼
	種類	もやしラーメン	肉入りコロッケ	タヌキうどん	白身魚フライ	もやしラーメン	メンチカツ	タヌキうどん
	主菜1	メンチカツ	ほうれん草とコーンのスープ	揚げ焼売、ポテトサラダ	玉葱のスープ	野菜コロッケ、ポテトサラダ	ほうれん草とコーンのスープ	肉入りコロッケ
	汁物	-					-	
共通メニュー		野菜サラダ・ご飯						
夕食	主菜1	照焼きハンバーグ	さんまの揚げ煮	ハンバーグ大根おろしソース	鯖味噌煮	チキン南蛮	ハンバーグデミソース	豚肉の生姜焼き
	主菜2	チキン南蛮	豚肉の生姜焼き	アジフライ	チキンカツ	メンチカツ	アジフライ	白身魚フライ
	副菜1	ガーリックポテト	フライドポテト	海苔ポテト	ガーリックポテト	フライドポテト	海苔ポテト	ガーリックポテト
	種類他	スパゲティー青しそ風味	野菜コロッケ	明太子スパゲティー	キムチ焼きそば	スパゲティーナポリタン	スパゲティー青しそ風味	明太子スパゲティー
	汁物	わかめスープ	小松菜と人参の味噌汁	玉葱とニラの味噌汁	小松菜と油揚げの味噌汁	玉葱とわかめの味噌汁	大根とにらの味噌汁	油揚げとわかめの味噌汁
	デザート	イチゴゼリー	グレープフルーツゼリー	青リンゴゼリー	イチゴゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	オレンジゼリー
共通メニュー		野菜サラダ・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。