



4月～6月 バイキングメニュー



☆ご飯は、千葉県のこしひかりを使用してい

給食委託業者 月 芝

提供日	1.5.9.13.17.21 25.29	2.6.10.14.18.22 26.30	3.7.11.15.19.23 27.31	4.8.12.16.20.24 28		
献立	①	②	③	④		
朝食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	
	主食2	胡麻ロールパン	フレンチトースト/ロールパン	胡麻ロールパン	フレンチトースト/ロールパン	
	主菜1	鱈の塩焼き	肉団子甘酢あえ	鯖の塩焼き	肉団子シャリアビンソース	
	主菜2	ウインナー	豆腐	ウインナー	豆腐	
	副菜1	厚焼き玉子	炒り卵	オムレツ	スクランブルエッグ	
	副菜2	大豆を摂ろう 納豆	大豆を摂ろう 納豆	大豆を摂ろう 納豆	大豆を摂ろう 納豆	
	副菜3	鉄分いっぱいひじき煮	スパゲティサラダ	さつまいもレモン煮	マカロニサラダ	
	汁物	味噌汁（若布）	味噌汁（ほうれん草）	味噌汁（豆腐・油揚げ）	味噌汁（しめじ）	
	サラダ	彩りサラダ	彩りサラダ	彩りサラダ	彩りサラダ	
	サイド	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	
		苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン	
	デザート	オレンジ	ヨーグルト	オレンジ	ヨーグルト	
昼食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	
	主食2	ミートソーススパゲティ	和風スパゲティ	オニオンスパゲティ	ナポリタン	
	主菜	鶏の唐揚げ	さつま芋天ぷら	ハムカツ	鶏肉生姜焼き	
	副菜1	秋刀魚甘露煮	揚げ出し豆腐	たご焼き	野菜コロッケ	
	副菜2	茄子のポン酢和え	白菜のお浸し	茄子の青じそ炒め	豚肉とニンニク芽炒め	
	副菜3	金時豆	煮豆	金時豆	おかず豆	
	汁物	味噌汁（小松菜）	すまし汁（若布）	味噌汁（白菜）	すまし汁（葱）	
	サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	
	デザート	パイナップル	オレンジ	パイナップル	オレンジ	
	夕食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
		主食2	中華味噌炒め	焼きラーメン	あんかけ焼きそば	菜の花とベーコンスパゲティ
		定番	ブルーダックカレー	ブルーダックカレー	クリームシチュー	ブルーダックカレー
主菜1		麻婆豆腐	チーズハンバーグ	<small>房総の味覚</small> クジラ竜田揚げ	トマトソースハンバーグ	
副菜1		水餃子	白身魚フライ	チキングリル	フライドチキン	
副菜2		焼売	金平牛蒡	筑前煮	野菜グリルオニオンソース	
副菜3		ほうれん草ともやしナムル	フライドポテト	フライドポテト	煮豆	
サラダ		春雨中華サラダ	トマトペネサダ	海藻サラダ	ひじきサラダ	
サラダ		生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	
汁物		若布の中華スープ	野菜スープ	豚汁	コンソメスープ	
サイド		さくらカブ漬	たくわん漬	たくわん漬	さくらカブ漬	
デザート		原宿ドッグ	プリン	オレンジゼリー	グレープフルーツ	

※仕入の都合により一部変更になる場合があります。

※ブルーダックカレーとは、「鴨川青年の家オリジナルカレー」です。夕食時ご提供となります。

