

1月 職員食堂 予定献立表

今月のテーマ “あの人気メニューをもう一度！”

今月は4～9月のメニューのランキング上位のメニューが毎日登場！
ご利用者さまお墨付きのおいし～いメニューをお届けします(*^_^*)

同じメニューでもシェフのアイディアで冬バージョンに！
新たなおいしさを見つけられるハズ！！

半期に一度の贅沢な1か月間をお見逃しなく～♪



月	火	水	木	金
		4日 ★8月ベ-カリ-SUGI★ 手作りパンズの フィレオフィッシュ グリーンサラダ アンチョビポテト ごぼうのポタージュ いちごゼリー	5日 ★5月料理長中華★ ご飯 まろやか酢豚 豆腐サラダ ～棒々鶏ソース～ 春雨スープ	6日 ★4月副料理長プレート★ ルイ-チル- 白身魚の胡椒焼き ほうれん草のナムル コンソメスープ 杓打とよきな粉入り
		エネルギー：825kcal タンパク質：25.8g	エネルギー：819kcal タンパク質：22.8g	エネルギー：844kcal タンパク質：29.7g
	10日 ★7月ふつうの加-★ 定番！カレーライス マカロニサラダ みそ汁 アップルシャーベット	11日 ★7月めんそーれ 沖縄★ 実演！沖縄そば風 クブリイチャー ちんすこう 	12日 ★5月定番中華DAY★ ご飯 鶏の唐揚げ えびと卵のチリソース 中華キュウリ チンゲン菜のスープ パナコッタ	13日 ★8月実演！親子丼★ 親子どんぶり 揚げだし豆腐 すまし汁  白菜浅漬け 季節のフルーツ
	エネルギー：832kcal タンパク質：24.7g	エネルギー：845kcal タンパク質：29.1g	エネルギー：851kcal タンパク質：37g	エネルギー：746kcal タンパク質：32.6g
16日 ★6月副料理長 伝説のメニュー★ 牛肉のフォー(フォー-) 海老・サモンの生春巻 	17日 ★4月お腹いっぱい！ お好み焼き★ お好み焼きバイキング 野菜スープ フルーツ盛り合わせ 	18日 ★5月ボリューム★ ヒレカツサンド ミネストローネ 人参ゼリー	19日 ★2月副料理長パスタ★ 塩辛とりのクリームパスタ グリーンサラダ チキンブロッコリースープ NYチーズケーキ 	20日 ★5月野菜たっぷり 弁当★ ご飯 キャベツメンチカツ 八宝菜 きんぴらごぼう 漬物
エネルギー：547kcal タンパク質：21.5g	エネルギー：842kcal タンパク質：28.3g	エネルギー：805kcal タンパク質：40.5g	エネルギー：698kcal タンパク質：28.3g	エネルギー：698kcal タンパク質：26.2g
23日 ★4月 野菜たっぷりランチ★ ご飯 ロールキャベツ ポテトサラダ ジュリエンスープ クリームチーズのムース	24日 ★8月副料理長 実演！麺メニュー★ カリッ 丸勝浦風外々麺 塩昆布きゅうり フルーツカクテル 	25日 ★4月料理長ピザ★ 冬のカニピザ コンソメスープ アップルゼリー	26日 ★5月実演！野菜炒め★ ご飯 肉野菜炒め 黒豚焼売 中華スープ 杏仁豆腐 	27日 ★9月丼&麺の日★ ねぎとろ丼 月見うどん きゅうりの酢の物 季節のフルーツ
エネルギー：806kcal タンパク質：22.8g	エネルギー：608kcal タンパク質：30g	エネルギー：808kcal タンパク質：33g	エネルギー：823kcal タンパク質：22.9g	エネルギー：680kcal タンパク質：37g
30日 ★5月実演！パスタ★ ナポリタン デリ風かぼちゃサラダ ジュリエンスープ 小松菜ヨーグルトソース 	31日 ★9月副料理長 カラダにやさしい★ 十五穀米 油淋魚(ユ-リ-) マカロニサラダ 根菜のけんちん汁 季節のフルーツ		◆職員食堂ご利用方法◆ 職員食堂入口左脇にある名簿に前日14時までに〇印をつけるだけ♪ (名簿には職員全員の名前が入っているので初めての方も大丈夫です！) 金額は1食300円(〇〇)v お給料から自動的に引かれます。	
エネルギー：847kcal タンパク質：21.7g	エネルギー：618kcal タンパク質：33.7g			



←職員食堂で実演！出来たてをお楽しみください♪

*ご飯1杯150gで計算しています。

