

2月 職員食堂 予定献立表

今月のテーマ“長谷川食堂こだわり麺”

今月は、バラエティーに富んだ麺メニューを取り揃えました！  
 節分の『開運！えび天そば』、本格ほうとう麺を使用した『山梨名物♪ほうとう』は一押しです！  
 皆さまのご利用、お待ちしております♪

月	火	水	木	金
		1日 ★パンの日★ 3種のパン(フランス・レーズン・くるみ)・白菜と厚切りベーコンのクリーム煮 冬野菜のバーニャカウダ 	2日 ★ごはんがススム！★ ご飯 ネギ塩豚肉炒め チキンチーズ大葉巻 ポテトサラダ みそ汁	3日 ★節分蕎麦★ 開運！えび天そば いなり寿司 白菜の柚香和え 恵方巻きロール  
		エネルギー：680kcal タンパク質：20.2g	エネルギー：729kcal タンパク質：32.3g	エネルギー：712kcal タンパク質：31.1g
6日 ★中華料理DAY★ 海鮮中華丼 黒豚焼売 中華スープ 	7日 ★みんな大好きカレー★ バターチキンカレー コールスローサラダ ジュリエンスープ	8日 ★ご当地メニュー★ 山梨名物♪ 貝だくさんほうとう パイまんじゅう 	9日 ★手作りサクサク★ ご飯 みそロースカツ ひじきの煮物 すまし汁 仁田農園の甘～いいちご	10日 ★冬に美味しい♪★ 十五穀米 ぶり大根 小松菜のおかか和え けんちん汁 
エネルギー：570kcal タンパク質：25.3g	エネルギー：776kcal タンパク質：26.8g	エネルギー：689kcal タンパク質：21.6g	エネルギー：693kcal タンパク質：30.7g	エネルギー：582kcal タンパク質：28.7g
13日 ★絶品！洋食★ バケット(&ライス) 牛すじビーフシチュー ハムと野菜のマリネ フルーツミックス	14日 ★バレンタイン★ ベーコンときのこのクリーム Pasta グリーンサラダ コンソメスープ ガトーショコラ 	15日 ★中華料理DAY★ ご飯 麻婆豆腐 春雨サラダ 中華スープ 杏仁豆腐 	16日 ★ほっと和食★ ご飯 和風おろしハンバーグ 小松菜のピザ和え 豚汁	17日 ★焼きそばの日★ 貝だくさん焼きそば 小籠包 かに卵スープ 
エネルギー：576kcal タンパク質：40.1g	エネルギー：795kcal タンパク質：23.8g	エネルギー：666kcal タンパク質：25.6g	エネルギー：609kcal タンパク質：26.7g	エネルギー：713kcal タンパク質：29g
20日 ★冬のお魚和食★ 大根の炊き込みご飯 サバの塩焼き 小松菜のごま和え みそ汁 	21日 ★韓国フードDAY★ ご飯 辛さ控えめなチゲ鍋 チョレギサラダ ジョア ストロベリー	22日 ★あったかメニュー★ 十五穀米 鶏肉のみぞれ煮 マカロニサラダ 冬野菜のあったか汁 季節のフルーツ	23日 ★シンプルおいしい麺★ 醤油ラーメン  五目チャーハン 野菜サラダ はちみつレモンゼリー 	24日 ★ガッツリメニュー★ ご飯 ミックスフライ (Eビワイ・サモワイ・Mチカ) 野菜の卵とじスープ コーヒーゼリー
エネルギー：748kcal タンパク質：28.6g	エネルギー：656kcal タンパク質：25.6g	エネルギー：827kcal タンパク質：29.2g	エネルギー：687kcal タンパク質：25.9g	エネルギー：799kcal タンパク質：30.1g
27日 ★春を先取り♪★ 菜の花とベーコンのペロンチーノ  春色ミモザサラダ ジュリエンスープ 仁田農園の甘～いいちご	28日 ★ヘルシー和食デー★ わかめごはん 9品目入り筑前煮 春雨サラダ  みそ汁 もみじまんじゅう		<p>◆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(税別)で                  お給料から自動的に引かれます。</p>	
エネルギー：612kcal タンパク質：23.1g	エネルギー：777kcal タンパク質：28g			

※  ←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。



