



# 青少年の家 食堂メニュー

夏メニュー



今月の献立 (6月1日～6月30日)

千葉県立水郷小見川少年自然の家

		No.1			No.2			No.3			No.4			No.5			No.6													
日付	1日		7日	13日		2日		8日	14日		3日		9日	15日		4日		10日	16日		5日		11日	17日		6日		12日	18日	
	19日		25日		20日		26日		21日		27日		22日		28日		23日		29日		24日		30日							
献立																														
朝 食	鯖の塩焼き			揚げしゅうまい			肉団子甘酢			鮭の塩焼き			ポイルウインナー			肉団子チリソース														
	和風スクランブルエッグ			だし巻き玉子			オムレツ			トマトスクランブルエッグ			だし巻き玉子			ほうれん草チーズオムレツ														
	チリコンカン			五目きんぴら			キャベツツナコーン炒め			切り干し大根の炒め煮			ひじきと白滝の煮物			卵の花														
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆														
	味噌汁(白菜と人参)			味噌汁(青梗菜と油揚げ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(いんげんと麩)			味噌汁(大根とほうれん草)			味噌汁(もやしとわかめ)														
	パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)														
	御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)														
	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり														
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー														
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳														
デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)															
昼 食	ゆかりご飯			鮭と卵の二色丼			五目御飯			夏野菜カレー			青菜ご飯			スタミナ丼														
	冷やし中華			スパゲティーミートソース			冷やしたぬきうどん			明太子スパゲティー			バンバンジー麺			青しそ風味スパゲティー														
	ナス肉詰めフライ			肉入りコロッケ			アジフライ			メンチカツ			竹輪の磯部揚げ			ハムカツ														
	豚肉の生姜焼き			京がんもの煮物			豚肉とにんにくの芽炒め			肉じゃが			豚キムチ炒め			いかと大根のうま煮														
	根菜の田舎風煮物			わかめと麩の澄まし汁			筑前煮			わかめと長ねぎのスープ			麻婆茄子			きくらげと椎茸のスープ														
	御飯・漬物(赤かっぱ)			御飯・漬物(赤かっぱ)			御飯・漬物(赤かっぱ)			御飯・漬物(赤かっぱ)			御飯・漬物(赤かっぱ)			御飯・漬物(赤かっぱ)														
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー														
	デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)														
	焼きうどん(しょうゆ)			カレー味のビーフン			塩焼そば			豚肉と野菜のビーフン			マヨ風味焼きうどん			ソース焼きそば														
	ソーセージカツ			春巻			とんかつ			鶏の唐揚げ			白身魚フライ			チキンカツ														
夏野菜グラタン			ハンバーグ大根おろしソース			牛肉の五目煮			厚揚げのグラタン			ハンバーグデミソース			豚肉と厚揚げのごぼう煮															
枝豆のツナマヨ			コーン入りポテトサラダ			オクラの胡麻和え			そら豆とコーンのマヨ和え			春雨と枝豆の中華和え			オクラの土佐和え															
ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ															
わかめと玉ねぎの卵スープ			味噌汁(豆腐となめこ)			春雨とわかめのスープ			味噌汁(白菜と椎茸)			にらと卵のスープ			味噌汁(小松菜と油揚げ)															
御飯			御飯			御飯			御飯			御飯			御飯															
漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)															
生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー															
デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)			デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)															
夕 食	焼きうどん(しょうゆ)			カレー味のビーフン			塩焼そば			豚肉と野菜のビーフン			マヨ風味焼きうどん			ソース焼きそば														
	ソーセージカツ			春巻			とんかつ			鶏の唐揚げ			白身魚フライ			チキンカツ														
	夏野菜グラタン			ハンバーグ大根おろしソース			牛肉の五目煮			厚揚げのグラタン			ハンバーグデミソース			豚肉と厚揚げのごぼう煮														
	枝豆のツナマヨ			コーン入りポテトサラダ			オクラの胡麻和え			そら豆とコーンのマヨ和え			春雨と枝豆の中華和え			オクラの土佐和え														
	ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ														
	わかめと玉ねぎの卵スープ			味噌汁(豆腐となめこ)			春雨とわかめのスープ			味噌汁(白菜と椎茸)			にらと卵のスープ			味噌汁(小松菜と油揚げ)														
	御飯			御飯			御飯			御飯			御飯			御飯														
	漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)														
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー														
	デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)			デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)														

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることが有ります。 御了承下さい。

平成29年

ユーレストジャパン(株)



# 青少年の家 食堂メニュー

夏メニュー



今月の献立 (7月1日～7月31日)

千葉県立水郷小見川少年自然の家

	No.1			No.2			No.3			No.4			No.5			No.6		
日付	1日	7日	13日	2日	8日	14日	3日	9日	15日	4日	10日	16日	5日	11日	17日	6日	12日	18日
献立	19日	25日	31日	20日	26日		21日	27日		22日	28日		23日	29日		24日	30日	
朝 食	鯖の塩焼き			揚げしゅうまい			肉団子甘酢			鮭の塩焼き			ポイルウインナー			肉団子チリソース		
	和風スクランブルエッグ			だし巻き玉子			オムレツ			トマトスクランブルエッグ			だし巻き玉子			ほうれん草チーズオムレツ		
	チリコンカン			五目きんぴら			キャベツツナコーン炒め			切り干し大根の炒め煮			ひじきと白滝の煮物			卵の花		
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆		
	味噌汁(白菜と人参)			味噌汁(青梗菜と油揚げ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(いんげんと麩)			味噌汁(大根とほうれん草)			味噌汁(もやしとわかめ)		
	パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)		
	御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)		
	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			
昼 食	ゆかりご飯			鮭と卵の二色丼			五目御飯			夏野菜カレー			青菜ご飯			スタミナ丼		
	冷やし中華			スパゲティーミートソース			冷やしたぬきうどん			明太子スパゲティー			パンパンジー麺			青しそ風味スパゲティー		
	ナス肉詰めフライ			肉入りコロッケ			アジフライ			メンチカツ			竹輪の磯部揚げ			ハムカツ		
	豚肉の生姜焼き			京がんもの煮物			豚肉とにんにくの芽炒め			肉じゃが			豚キムチ炒め			いかと大根のうま煮		
	根菜の田舎風煮物			わかめと麩の澄まし汁			筑前煮			わかめと長ねぎのスープ			麻婆茄子			きくらげと椎茸のスープ		
	御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)		
	焼きうどん(しょうゆ)			カレー味のビーフン			塩焼そば			豚肉と野菜のビーフン			マヨ風味焼きうどん			ソース焼きそば		
	ソーセージカツ			春巻			とんかつ			鶏の唐揚げ			白身魚フライ			チキンカツ		
夕 食	夏野菜グラタン			ハンバーグ大根おろしソース			牛肉の五目煮			厚揚げのグラタン			ハンバーグデミソース			豚肉と厚揚げのごぼう煮		
	枝豆のツナマヨ			コーン入りポテトサラダ			オクラの胡麻和え			そら豆とコーンのマヨ和え			春雨と枝豆の中華和え			オクラの土佐和え		
	ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ		
	わかめと玉ねぎの卵スープ			味噌汁(豆腐となめこ)			春雨とわかめのスープ			味噌汁(白菜と椎茸)			にらと卵のスープ			味噌汁(小松菜と油揚げ)		
	御飯			御飯			御飯			御飯			御飯			御飯		
	漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)			デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)		

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることが有ります。 御了承下さい。

平成29年

ユーストジャパン(株)



# 青少年の家 食堂メニュー

夏メニュー



今月の献立 (8月1日～8月31日)

千葉県立水郷小見川少年自然の家

	No.1			No.2			No.3			No.4			No.5			No.6		
日付	6日	12日	18日	1日	7日	13日	2日	8日	14日	3日	9日	15日	4日	10日	16日	5日	11日	17日
献立	24日	30日		19日	25日	31日	20日	26日		21日	27日		22日	28日		23日	29日	
朝 食	鯖の塩焼き			揚げしゅうまい			肉団子甘酢			鮭の塩焼き			ポイルウインナー			肉団子チリソース		
	和風スクランブルエッグ			だし巻き玉子			オムレツ			トマトスクランブルエッグ			だし巻き玉子			ほうれん草チーズオムレツ		
	チリコンカン			五目きんぴら			キャベツツナコーン炒め			切り干し大根の炒め煮			ひじきと白滝の煮物			卵の花		
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆		
	味噌汁(白菜と人参)			味噌汁(青梗菜と油揚げ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(いんげんと麩)			味噌汁(大根とほうれん草)			味噌汁(もやしとわかめ)		
	パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)			パン(ジャム・マーガリン)		
	御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)			御飯・漬物(梅干)		
	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けのり		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			デザート(オレンジ)			デザート(グレープフルーツ)			
昼 食	ゆかりご飯			鮭と卵の二色丼			五目御飯			夏野菜カレー			青菜ご飯			スタミナ丼		
	冷やし中華			スパゲティーミートソース			冷やしたぬきうどん			明太子スパゲティー			パンパンジー麺			青しそ風味スパゲティー		
	ナス肉詰めフライ			肉入りコロケ			アジフライ			メンチカツ			竹輪の磯部揚げ			ハムカツ		
	豚肉の生姜焼き			京がんもの煮物			豚肉とにんにくの芽炒め			肉じゃが			豚キムチ炒め			いかと大根のうま煮		
	根菜の田舎風煮物			わかめと麩の澄まし汁			筑前煮			わかめと長ねぎのスープ			麻婆茄子			きくらげと椎茸のスープ		
	御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)			御飯・漬物(赤かつぱ)		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)		
	焼きうどん(しょうゆ)			カレー味のビーフン			塩焼そば			豚肉と野菜のビーフン			マヨ風味焼きうどん			ソース焼きそば		
	ソーセージカツ			春巻			とんかつ			鶏の唐揚げ			白身魚フライ			チキンカツ		
夕 食	夏野菜グラタン			ハンバーグ大根おろしソース			牛肉の五目煮			厚揚げのグラタン			ハンバーグデミソース			豚肉と厚揚げのごぼう煮		
	枝豆のツナマヨ			コーン入りポテトサラダ			オクラの胡麻和え			そら豆とコーンのマヨ和え			春雨と枝豆の中華和え			オクラの土佐和え		
	ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ			ポテトフライ		
	わかめと玉ねぎの卵スープ			味噌汁(豆腐となめこ)			春雨とわかめのスープ			味噌汁(白菜と椎茸)			にらと卵のスープ			味噌汁(小松菜と油揚げ)		
	御飯			御飯			御飯			御飯			御飯			御飯		
	漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)			漬物(つぼ漬け)		
	生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー			生野菜サラダバー		
	デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)			デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			デザート(グレープフルーツゼリー)		

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることが有ります。 御了承下さい。

平成29年

ユーストジャパン(株)