



青少年の家 食堂メニュー

春メニュー



今月の献立 (5月1日～5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	蒸ししゅうまい			ししゃも			肉団子甘酢			ポイルウインナー			さばの塩焼き			肉団子チリソース		
	トマトスクランブル			オムレツ			だし巻き卵			ミックススクランブル			ほうれん草チーズオムレツ			だし巻き卵		
	ひじきと白滝の煮物			ビーンズケチャップ煮			キャベツツナコーン炒め			切干大根の炒め煮			大根ポトフ			もやしとベーコンの炒め物		
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆		
	味噌汁(玉ねぎといんげん)			味噌汁(もやしと椎茸)			味噌汁(玉ねぎと油揚げ)			味噌汁(もやしと人参)			味噌汁(玉ねぎと麩)			味噌汁(なめこと油揚げ)		
	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			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの		
	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		
昼 食	鶏肉きんぴら丼			竹の子ご飯			きのこハヤシライス			わかめひじきご飯			麻婆春雨丼			山菜ご飯		
	菜の花入り和風スパゲティー			しょうゆラーメン			桜海老ビーフン			山菜うどん			明太子スパゲティー			タンメン		
	メンチカツ			肉入りコロッケ			白身魚フライ			揚げしゅうまい			ナス肉詰めフライ			アジフライ		
	野菜のシチュー煮			牛肉の黒胡椒炒め			肉じゃが			回鍋肉			豚肉と厚揚げのごぼう煮			ジャーマンポテト		
	わかめと麩のすまし汁			根菜の田舎風煮物			中華玉子スープ			筑前煮			かき玉すまし汁			牛肉の五目煮		
	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)		
	豚肉と蓮根の味噌炒め			甘だれ焼きうどん			スパゲティーナポリタン			五目あんかけ焼きそば			豚肉の生姜焼き			カレー味ビーフン		
夕 食	とんかつ			チキンカツ			春巻			ハムカツ			イカカツ			鶏の唐揚げ		
	麻婆豆腐			厚揚げのグラタン			照り焼きハンバーグ			鶏団子の南蛮風			マカロニグラタン			ハンバーグデミソース		
	マカロニサラダ			コーン入りポテトサラダ			菜の花と大根の辛子和え			枝豆のツナマヨ			筍の土佐和え			そら豆とコーンのマヨ和え		
	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		
	味噌汁(大根とほうれん草)			コンソメ野菜スープ			味噌汁(豆腐となめこ)			小松菜とわかめのスープ			味噌汁(青梗菜と人参)			わかめとネギのスープ		
	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30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 (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																																																
献立	19日	25日		20日	26日		21日	27日		22日	28日		23日	29日		24日	30日																																																	
朝 食	肉団子甘酢	ポイルウインナー	鮭の塩焼き	照り焼き肉団子	揚げしゅうまい	ししゃも	オムレツ	ミックススクランブル	だし巻き卵	オムレツ	トマトスクランブル	だし巻き卵	もやしとベーコンの炒め物	ひじきと大豆の煮物	アジアン風ポテト	ほうれん草ともやしのソテー	切り干し大根の炒め煮	豆とウインナーのナポリ風	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	味噌汁(三つ葉とわかめ)	味噌汁(もやしと椎茸)	味噌汁(白菜と人参)	味噌汁(なめこと油揚げ)	味噌汁(玉ねぎといんげん)	味噌汁(ちんげん菜と人参)	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	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	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(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)	デザート(オレンジ)
	昼 食	豚キムチ丼	ゆかりご飯	きのこハヤシライス	青菜ご飯	鮭と卵の二色丼	わかめひじきご飯	トマトの冷製パスタ	冷やしためきうどん	オクラとツナの冷製パスタ	バンバンジー麺	冷製ペペロンチーノ	冷やし中華	メンチカツ	アジフライ	野菜コロッケ	ナス肉詰めフライ	イカリングフライ	肉入りコロッケ	イカと大根の旨煮	豚肉とニンニクの芽炒め	牛肉の五目煮	キャベツとチャーシュー炒め	肉じゃが	ビビンバ炒め	コンソメスープ(玉ねぎと人参)	筑前煮	中華スープ(わかめとネギ)	豚肉と厚揚げのごぼう煮	すまし汁(三つ葉とわかめと麩)	京がんもの煮物	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(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)	デザート(パイン寒天ゼリー)	デザート(フルーツ寒天)																	
		夕 食	豆腐のカレーグラタン	麻婆茄子	ポークジンジャー	夏野菜グラタン	牛肉の黒胡椒炒め	八宝菜	チキンカツ	とんかつ	イカカツ	鶏の唐揚げ	春巻	白身魚フライ	鯖の生姜煮	ハンバーグ大根おろしソース	チキン焼きトマトソース	さわらのコーンマヨ焼き	ハンバーグデミソース	照り焼きチキン	オクラの土佐和え	照りマヨマカロニサラダ	枝豆と春雨の中華和え	大根とひじきの青じそ和え	枝豆のツナマヨ	豚肉とレンコンのカレーマヨ和え	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	味噌汁(なめこと麩)	コンソメスープ(キャベツと玉ねぎ)	味噌汁(豆腐と三つ葉)	中華スープ(にらと卵)	味噌汁(大根と油揚げ)	中華スープ(春雨と椎茸)	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(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)	デザート(青りんごゼリー)	デザート(いちごゼリー)				

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることがあります。 御了承下さい。

平成30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 (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	肉団子甘酢	ポイルウインナー	鮭の塩焼き	照り焼き肉団子	揚げしゅうまい	ししゃも												
	オムレツ	ミックススクランブル	だし巻き卵	オムレツ	トマトスクランブル	だし巻き卵												
	もやしとベーコンの炒め物	ひじきと大豆の煮物	アジアン風ポテト	ほうれん草ともやしのソテー	切り干し大根の炒め煮	豆とウインナーのナポリ風												
	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆												
	味噌汁(三つ葉とわかめ)	味噌汁(もやしと椎茸)	味噌汁(白菜と人参)	味噌汁(なめこと油揚げ)	味噌汁(玉ねぎといんげん)	味噌汁(ちんげん菜と人参)												
	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	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの	ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの												
食	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(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)	デザート(オレンジ)												
	豚キムチ丼	ゆかりご飯	きのこハヤシライス	青菜ご飯	鮭と卵の二色丼	わかめひじきご飯												
昼	トマトの冷製パスタ	冷やしためきうどん	オクラとツナの冷製パスタ	バンバンジー麺	冷製ペペロンチーノ	冷やし中華												
	メンチカツ	アジフライ	野菜コロッケ	ナス肉詰めフライ	イカリングフライ	肉入りコロッケ												
	イカと大根の旨煮	豚肉とニンニクの芽炒め	牛肉の五目煮	キャベツとチャーシュー炒め	肉じゃが	ビビンバ炒め												
	コンソメスープ(玉ねぎと人参)	筑前煮	中華スープ(わかめとネギ)	豚肉と厚揚げのごぼう煮	すまし汁(三つ葉とわかめと麩)	京がんもの煮物												
	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(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)	デザート(パイン寒天ゼリー)	デザート(フルーツ寒天)												
	夕	豆腐のカレーグラタン	麻婆茄子	ポークジンジャー	夏野菜グラタン	牛肉の黒胡椒炒め	八宝菜											
チキンカツ		とんかつ	イカカツ	鶏の唐揚げ	春巻	白身魚フライ												
鯖の生姜煮		ハンバーグ大根おろしソース	チキン焼きトマトソース	さわらのコーンマヨ焼き	ハンバーグデミソース	照り焼きチキン												
オクラの土佐和え		照りマヨマカロニサラダ	枝豆と春雨の中華和え	大根とひじきの青じそ和え	枝豆のツナマヨ	豚肉とレンコンのカレーマヨ和え												
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												
味噌汁(なめこと麩)		コンソメスープ(キャベツと玉ねぎ)	味噌汁(豆腐と三つ葉)	中華スープ(にらと卵)	味噌汁(大根と油揚げ)	中華スープ(春雨と椎茸)												
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(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)	デザート(青りんごゼリー)	デザート(いちごゼリー)												

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることがあります。 御了承下さい。

平成30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	肉団子甘酢			ポイルウインナー			鮭の塩焼き			照り焼き肉団子			揚げしゅうまい			ししゃも		
	オムレツ			ミックススクランブル			だし巻き卵			オムレツ			トマトスクランブル			だし巻き卵		
	もやしとベーコンの炒め物			ひじきと大豆の煮物			アジアン風ポテト			ほうれん草ともやしのソテー			切り干し大根の炒め煮			豆とウインナーのナポリ風		
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆		
	味噌汁(三つ葉とわかめ)			味噌汁(もやしと椎茸)			味噌汁(白菜と人参)			味噌汁(なめこと油揚げ)			味噌汁(玉ねぎといんげん)			味噌汁(ちんげん菜と人参)		
	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			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの			ふりかけ(のりたま・鮭)・味付けの		
	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(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)			デザート(オレンジ)			
昼	豚キムチ丼			ゆかりご飯			きのこハヤシライス			青菜ご飯			鮭と卵の二色丼			わかめひじきご飯		
	トマトの冷製パスタ			冷やしためきうどん			オクラとツナの冷製パスタ			バンバンジー麺			冷製ペペロンチーノ			冷やし中華		
	メンチカツ			アジフライ			野菜コロッケ			ナス肉詰めフライ			イカリングフライ			肉入りコロッケ		
	イカと大根の旨煮			豚肉とニンニクの芽炒め			牛肉の五目煮			キャベツとチャーシュー炒め			肉じゃが			ビビンバ炒め		
	コンソメスープ(玉ねぎと人参)			筑前煮			中華スープ(わかめとネギ)			豚肉と厚揚げのごぼう煮			すまし汁(三つ葉とわかめと麩)			京がんもの煮物		
	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(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)			デザート(パイン寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)		
	豆腐のカレーグラタン			麻婆茄子			ポークジンジャー			夏野菜グラタン			牛肉の黒胡椒炒め			八宝菜		
チキンカツ			とんかつ			イカカツ			鶏の唐揚げ			春巻			白身魚フライ			
鯖の生姜煮			ハンバーグ大根おろしソース			チキン焼きトマトソース			さわらのコーンマヨ焼き			ハンバーグデミソース			照り焼きチキン			
オクラの土佐和え			照りマヨマカロニサラダ			枝豆と春雨の中華和え			大根とひじきの青じそ和え			枝豆のツナマヨ			豚肉とレンコンのカレーマヨ和え			
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			
味噌汁(なめこと麩)			コンソメスープ(キャベツと玉ねぎ)			味噌汁(豆腐と三つ葉)			中華スープ(にらと卵)			味噌汁(大根と油揚げ)			中華スープ(春雨と椎茸)			
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(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)			デザート(青りんごゼリー)			デザート(いちごゼリー)			

☆ 仕入れの都合上献立が変更になることがあります。 御了承下さい。

平成30年

ユーレストジャパン(株)