



青少年の家 食堂メニュー

秋メニュー



今月の献立 (9月1日～9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	肉団子甘酢	鮭の塩焼き	蒸ししゅうまい	肉団子チリソース	さばの塩焼き	ポイルウインナー												
	オムレツ	だし巻き玉子	ミックススクランブルエッグ	ほうれん草チーズオムレツ	だし巻き玉子	オニオンスクランブルエッグ												
	ハム野菜炒め	栗かぼちゃの煮物	切り干し大根の炒め煮	ウインナーと野菜のソテー	大根のそぼろあん	ひじきと大豆の煮物												
	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(いんげんと玉ねぎ)	味噌汁(小松菜と油揚げ)	味噌汁(白菜と人参)	味噌汁(もやしと椎茸)	味噌汁(大根と麩)												
	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												
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(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	ガーリックピラフ	豚キムチ丼	しめじご飯	ポークカレー	栗ご飯	きのこハヤシライス											
		しょうゆラーメン	ペペロンチーノスパゲティ	蒸し鶏と葱の塩ラーメン	明太子スパゲティ	わかめうどん(関西風)	桜海老のビーフン											
		ナス肉詰めフライ	アジフライ	肉入りコロッケ	メンチカツ	ハムカツ	しゅうまいの磯部揚げ											
		豚肉と青菜の塩炒め	牛肉の五目煮	回鍋肉	根菜の田舎風煮物	イカ野菜炒め	肉じゃが											
		筑前煮	えのきともやしのスープ	京がんもの煮物	わかめと麩の澄まし汁	豚肉と厚揚げのごぼう煮	ほうれん草のスープ											
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(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	和風きのこスパゲティ	ブルコギうどん	豚肉とインゲンの炒め	マヨ風味焼きそば	牛肉の黒胡椒炒め	甘だれ焼きそば												
	チキンカツ	春巻	白身魚フライ	とんかつ	鶏の唐揚げ	さんまフライ												
	水餃子の五目あんかけ	クリームシチュー	ハンバーグデミソース	麻婆豆腐	かぼちゃマカロニグラタン	ハンバーグ和風ソース												
	ひじきと大根の白胡麻和え	豚肉とレンコンのカレーマヨ和え	ハンサンスー(春雨の中華和え)	さつまいものレモン煮	きのこともやしの中華和え	コーン入りポテトサラダ												
	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												
	コンソメ野菜スープ	味噌汁(青梗菜と人参)	わかめと玉ねぎの卵スープ	味噌汁(なめこ油揚げ)	小松菜ときくらげのスープ	味噌汁(豆腐とねぎ)												
	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

秋メニュー



今月の献立 (10月1日～10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	鮭の塩焼き	蒸ししゅうまい	肉団子チリソース	さばの塩焼き	ポイルウインナー												
	オムレツ	だし巻き玉子	ミックススクランブルエッグ	ほうれん草チーズオムレツ	だし巻き玉子	オニオンスクランブルエッグ												
	ハム野菜炒め	栗かぼちゃの煮物	切り干し大根の炒め煮	ウインナーと野菜のソテー	大根のそぼろあん	ひじきと大豆の煮物												
	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(いんげんと玉ねぎ)	味噌汁(小松菜と油揚げ)	味噌汁(白菜と人参)	味噌汁(もやしと椎茸)	味噌汁(大根と麩)												
	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(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	ガーリックピラフ	豚キムチ丼	しめじご飯	ポークカレー	栗ご飯	きのこハヤシライス											
		しょうゆラーメン	ペペロンチーノスパゲティ	蒸し鶏と葱の塩ラーメン	明太子スパゲティ	わかめうどん(関西風)	桜海老のビーフン											
		ナス肉詰めフライ	アジフライ	肉入りコロッケ	メンチカツ	ハムカツ	しゅうまいの磯部揚げ											
		豚肉と青菜の塩炒め	牛肉の五目煮	回鍋肉	根菜の田舎風煮物	イカ野菜炒め	肉じゃが											
		筑前煮	えのきともやしのスープ	京がんもの煮物	わかめと麩の澄まし汁	豚肉と厚揚げのごぼう煮	ほうれん草のスープ											
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(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	和風きのこスパゲティ	ブルコギうどん	豚肉とインゲンの炒め	マヨ風味焼きそば	牛肉の黒胡椒炒め	甘だれ焼きそば												
	チキンカツ	春巻	白身魚フライ	とんかつ	鶏の唐揚げ	さんまフライ												
	水餃子の五目あんかけ	クリームシチュー	ハンバーグデミソース	麻婆豆腐	かぼちゃマカロニグラタン	ハンバーグ和風ソース												
	ひじきと大根の白胡麻和え	豚肉とレンコンのカレーマヨ和え	ハンサンスー(春雨の中華和え)	さつまいものレモン煮	きのこともやしの中華和え	コーン入りポテトサラダ												
	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												
	コンソメ野菜スープ	味噌汁(青梗菜と人参)	わかめと玉ねぎの卵スープ	味噌汁(なめこ油揚げ)	小松菜ときくらげのスープ	味噌汁(豆腐とねぎ)												
	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

秋メニュー



今月の献立 (11月1日～11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	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		20日	26日		21日	27日		22日	28日		23日	29日	
朝	肉団子甘酢	鮭の塩焼き	蒸ししゅうまい	肉団子チリソース	さばの塩焼き	ポイルウインナー												
	オムレツ	だし巻き玉子	ミックススクランブルエッグ	ほうれん草チーズオムレツ	だし巻き玉子	オニオンスクランブルエッグ												
	ハム野菜炒め	栗かぼちゃの煮物	切り干し大根の炒め煮	ウインナーと野菜のソテー	大根のそぼろあん	ひじきと大豆の煮物												
	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(いんげんと玉ねぎ)	味噌汁(小松菜と油揚げ)	味噌汁(白菜と人参)	味噌汁(もやしと椎茸)	味噌汁(大根と麩)												
	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												
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(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	ガーリックピラフ	豚キムチ丼	しめじご飯	ポークカレー	栗ご飯	きのこハヤシライス											
		しょうゆラーメン	ペペロンチーノスパゲティ	蒸し鶏と葱の塩ラーメン	明太子スパゲティ	わかめうどん(関西風)	桜海老のビーフン											
		ナス肉詰めフライ	アジフライ	肉入りコロッケ	メンチカツ	ハムカツ	しゅうまいの磯部揚げ											
		豚肉と青菜の塩炒め	牛肉の五目煮	回鍋肉	根菜の田舎風煮物	イカ野菜炒め	肉じゃが											
		筑前煮	えのきともやしのスープ	京がんもの煮物	わかめと麩の澄まし汁	豚肉と厚揚げのごぼう煮	ほうれん草のスープ											
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(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	和風きのこスパゲティ	ブルコギうどん	豚肉とインゲンの炒め	マヨ風味焼きそば	牛肉の黒胡椒炒め	甘だれ焼きそば												
	チキンカツ	春巻	白身魚フライ	とんかつ	鶏の唐揚げ	さんまフライ												
	水餃子の五目あんかけ	クリームシチュー	ハンバーグデミソース	麻婆豆腐	かぼちゃマカロニグラタン	ハンバーグ和風ソース												
	ひじきと大根の白胡麻和え	豚肉とレンコンのカレーマヨ和え	ハンサンスー(春雨の中華和え)	さつまいものレモン煮	きのこともやしの中華和え	コーン入りポテトサラダ												
	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												
	コンソメ野菜スープ	味噌汁(青梗菜と人参)	わかめと玉ねぎの卵スープ	味噌汁(なめこ油揚げ)	小松菜ときくらげのスープ	味噌汁(豆腐とねぎ)												
	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有ります。 御了承下さい。

平成29年

ユーレストジャパン(株)