



少年自然の家 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	鮭の塩焼き	肉団子チリソース	揚げしゅうまい	さばの塩焼き	肉団子甘酢	ポイルウインナー												
	だし巻き卵	オムレツ	和風スクランブル	だし巻き卵	オムレツ	オニオンスクランブル												
	レンコンきんぴら	切干し大根煮	鶏五目豆	きんぴらごぼう	卵の花	ひじきの煮物												
	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆	納豆												
	味噌汁(わかめとねぎ)	味噌汁(なめこと麩)	味噌汁(玉ねぎといんげん)	味噌汁(ちんげん菜と人参)	味噌汁(白菜とわかめ)	味噌汁(椎茸と油揚げ)												
	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												
食	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類												
	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)												
	きのこカレー	しめじご飯	麻婆丼	五目ご飯	鮭と卵の二色丼	栗ご飯												
昼	ツナ入リスパゲティ	蒸し鶏とねぎの塩ラーメン	和風きのこスパゲティ	しょうゆラーメン	明太子スパゲティ	わかめうどん(関西風)												
	揚げぎょうざ	メンチカツ	ハムカツ	野菜コロッケ	ナス肉詰めフライ	アジフライ												
	牛肉の五目煮	豚キムチ炒め	肉じゃが	豚肉の生姜焼き	豚肉としめじの炒め煮	牛肉とにんにくの芽炒め												
	コンソメスープ(ほうれん草)	豚肉と厚揚げのごぼう煮	中華スープ(わかめとねぎ)	京がんもの煮物	すまし汁(三つ葉とわかめと麩)	筑前煮												
	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)												
	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類												
	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)	デザート(パイン寒天ゼリー)												
	夕	あんかけ焼きそば	かぼちゃのマカロニグラタン	回鍋肉	卵と野菜のチリソース	厚揚げのグラタン	麻婆春雨											
イカカツ		鶏の唐揚げ	春巻	白身魚フライ	チキンカツ	とんかつ												
チキンソテー		秋刀魚と茄子のおろし煮	ハンバーグデミソース	照り焼きチキン	水餃子の五目あんかけ	ハンバーグ大根ソース												
オクラの胡麻和え		春雨マヨサラダ	枝豆のツナマヨ	ひじきと大根のポン酢和え	和風マカロニサラダ	きのこ小松菜のおひたし												
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(豆腐と三つ葉)		中華スープ(にらと卵)	味噌汁(大根と油揚げ)	コンソメスープ(水菜とコーン)	味噌汁(なめこと大根)	中華スープ(玉ねぎとカニカマ)												
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)												
食	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類	茹で野菜類												
	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)	デザート(青りんごゼリー)												

☆ 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)



少年自然の家 食堂メニュー

冬メニュー



今月の献立 (12月1日～12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	献立	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	31日	20日	26日		21日	27日		22日	28日		23日	29日		24日	30日	
朝	照焼き肉団子	蒸ししゅうまい			さばの塩焼き			肉団子チリソース			ポイルウインナー			ししゃも					
	オムレツ	和風スクランブル			だし巻き卵			オムレツ			オニオンスクランブル			だし巻き卵					
	切干し大根煮	鶏五目豆			きんぴらごぼう			卵の花			ひじきの煮物			レンコンきんぴら					
	納豆	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆					
	味噌汁(なめこと麩)	味噌汁(大根と三つ葉)			味噌汁(白菜とわかめ)			味噌汁(いんげんと人参)			味噌汁(豆腐とねぎ)			味噌汁(玉ねぎとわかめ)					
	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	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	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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)					
	ガーリックピラフ	中華丼			五目ご飯			牛丼			ごぼうご飯			キーマカレー					
昼	とんこつラーメン	クリームスパゲティー			カレーうどん			明太子スパゲティー			味噌ラーメン			スパゲティー赤しそ風味					
	メンチカツ	ハムカツ			竹輪の磯部揚げ			揚げしゅうまい			アジフライ			肉入りコロッケ					
	白菜とチャーシュー炒め	ツナじゃが			豚肉の生姜焼き			ポテトと鮭のホクホク和え			豚肉とにんにくの芽炒め			牛肉の五目煮					
	豚肉と厚揚げのごぼう煮	中華スープ(わかめとねぎ)			京がんもの煮物			すまし汁(三つ葉とわかめと麩)			筑前煮			コンソメスープ(ほうれん草)					
	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)					
	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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)					
	マスのちゃんちゃん焼き	ちゃんこ鍋風煮			卵とキクラゲのオイスター炒め			ロールキャベツグラタン			野菜のクリーム煮			回鍋肉					
夕	鶏の唐揚げ	春巻			白身魚フライ			チキンカツ			とんかつ			イカカツ					
	おでん煮	ハンバーグデミソース			照り焼きチキン			春雨水餃子			ハンバーグトマトソース			チキンソテーおろしソース					
	マカロニサラダ	蒸し鶏ともやしのゴマ和え			中華麺サラダ			ツナコーンマヨ			小松菜の白和え			パンサンス-(中華和え物)					
	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					
	コンソメスープ(水菜とハム)	味噌汁(玉ねぎとニラ)			コーンスープ			味噌汁(なめこと大根)			中華スープ(キャベツと椎茸)			すまし汁(卵と三つ葉とわかめ)					
	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)					
	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
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)



少年自然の家 食堂メニュー

冬メニュー



今月の献立 (1月1日～1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	照焼き肉団子	蒸ししゅうまい			さばの塩焼き			肉団子チリソース			ポイルウインナー			ししゃも					
	オムレツ	和風スクランブル			だし巻き卵			オムレツ			オニオンスクランブル			だし巻き卵					
	切干し大根煮	鶏五目豆			きんぴらごぼう			卵の花			ひじきの煮物			レンコンきんぴら					
	納豆	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆					
	味噌汁(なめこと麩)	味噌汁(大根と三つ葉)			味噌汁(白菜とわかめ)			味噌汁(いんげんと人参)			味噌汁(豆腐とねぎ)			味噌汁(玉ねぎとわかめ)					
	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	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	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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	中華丼			五目ご飯			牛丼			ごぼうご飯			キーマカレー				
とんこつラーメン		クリームスパゲティー			カレーうどん			明太子スパゲティー			味噌ラーメン			スパゲティー赤しそ風味					
メンチカツ		ハムカツ			竹輪の磯部揚げ			揚げしゅうまい			アジフライ			肉入りコロッケ					
白菜とチャーシュー炒め		ツナじゃが			豚肉の生姜焼き			ポテトと鮭のホクホク和え			豚肉とにんにくの芽炒め			牛肉の五目煮					
豚肉と厚揚げのごぼう煮		中華スープ(わかめとねぎ)			京がんもの煮物			すまし汁(三つ葉とわかめと麩)			筑前煮			コンソメスープ(ほうれん草)					
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)					
茹で野菜類		茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
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	マスのちゃんちゃん焼き	ちゃんこ鍋風煮			卵とクラゲのオイスター炒め			ロールキャベツグラタン			野菜のクリーム煮			回鍋肉					
	鶏の唐揚げ	春巻			白身魚フライ			チキンカツ			とんかつ			イカカツ					
	おでん煮	ハンバーグデミソース			照り焼きチキン			春雨水餃子			ハンバーグマトソース			チキンソーテーおろしソース					
	マカロニサラダ	蒸し鶏ともやしのゴマ和え			中華麺サラダ			ツナコーンマヨ			小松菜の白和え			パンサンス-(中華和え物)					
	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					
	コンソメスープ(水菜とハム)	味噌汁(玉ねぎとニラ)			コーンスープ			味噌汁(なめこと大根)			中華スープ(キャベツと椎茸)			すまし汁(卵と三つ葉とわかめ)					
	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)					
	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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)



少年自然の家 食堂メニュー

冬メニュー



今月の献立 (2月1日~2月28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		5日	11日	17日	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
献立		23日			24日			19日	25日	31日	20日	26日		21日	27日		22日	28日	
朝	照焼き肉団子	蒸ししゅうまい			さばの塩焼き			肉団子チリソース			ポイルウインナー			ししゃも					
	オムレツ	和風スクランブル			だし巻き卵			オムレツ			オニオンスクランブル			だし巻き卵					
	切干し大根煮	鶏五目豆			きんぴらごぼう			卵の花			ひじきの煮物			レンコンきんぴら					
	納豆	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆					
	味噌汁(なめこと麩)	味噌汁(大根と三つ葉)			味噌汁(白菜とわかめ)			味噌汁(いんげんと人参)			味噌汁(豆腐とねぎ)			味噌汁(玉ねぎとわかめ)					
	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	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	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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	中華丼			五目ご飯			牛丼			ごぼうご飯			キーマカレー				
とんこつラーメン		クリームスパゲティ			カレーうどん			明太子スパゲティ			味噌ラーメン			スパゲティ赤しそ風味					
メンチカツ		ハムカツ			竹輪の磯部揚げ			揚げしゅうまい			アジフライ			肉入りコロッケ					
白菜とチャーシュー炒め		ツナじゃが			豚肉の生姜焼き			ポテトと鮭のホクホク和え			豚肉とにんにくの芽炒め			牛肉の五目煮					
豚肉と厚揚げのごぼう煮		中華スープ(わかめとねぎ)			京がんもの煮物			すまし汁(三つ葉とわかめと麩)			筑前煮			コンソメスープ(ほうれん草)					
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)					
茹で野菜類		茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
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	マスのちゃんちゃん焼き	ちゃんこ鍋風煮			卵とクラゲのオイスター炒め			ロールキャベツグラタン			野菜のクリーム煮			回鍋肉					
	鶏の唐揚げ	春巻			白身魚フライ			チキンカツ			とんかつ			イカカツ					
	おでん煮	ハンバーグデミソース			照り焼きチキン			春雨水餃子			ハンバーグトマトソース			チキンソテーおろしソース					
	マカロニサラダ	蒸し鶏ともやしのゴマ和え			中華麺サラダ			ツナコーンマヨ			小松菜の白和え			パンサンス-(中華和え物)					
	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					
	コンソメスープ(水菜とハム)	味噌汁(玉ねぎとニラ)			コーンスープ			味噌汁(なめこと大根)			中華スープ(キャベツと椎茸)			すまし汁(卵と三つ葉とわかめ)					
	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)					
	茹で野菜類	茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類			茹で野菜類					
	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)