



少年自然の家 食堂メニュー

春メニュー



今月の献立 (3月1日～3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	肉団子チリソース	ポイルウインナー			ししゃも			蒸ししょうまい			水餃子			さばの塩焼き					
	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					
	レンコンきんぴら	鶏五目豆			ほうれん草ベーコンソテー			ひじきの煮物			こんにやくごぼう			野菜とベーコンソテー					
	納豆	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆					
	味噌汁(白菜と椎茸)	味噌汁(三つ葉となめこ)			味噌汁(ねぎとわかめ)			味噌汁(大根とニラ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(わかめと麩)					
	食パン(ジャム・マーガリン)	食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(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(野菜・かつお)・味付けのり	ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり					
	野菜類	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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	竹の子ご飯	ハヤシライス			山菜ご飯			鮭と卵の二色丼			梅しらすご飯			高野豆腐の卵とじ丼					
	蒸し鶏と葱の塩ラーメン	キムチ焼うどん			あんかけ焼きそば			菜の花入り和風スパゲティ			山菜うどん			桜海老ビーフン					
	アジフライ	メンチカツ			ハムカツ			コロケ			野菜かき揚げ			揚げしゅうまい					
	牛肉の五目煮	ツナじゃが			もやしと卵炒め			肉団子のカレークリーム煮			ポークジンジャー			ジャーマンポテト					
	豚肉とニンニクの芽炒め	中華スープ(青梗菜と人参)			筑前煮			すまし汁(三つ葉と麩とわかめ)			八宝菜			中華スープ(大根と人参)					
	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)					
	野菜類	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)					
	夕	シーフードとブロッコリーの炒め物	豚肉とレンコンの味噌炒め			イカ野菜炒め			豚肉とピーマンの炒め物			牛肉の黒胡椒炒め			回鍋肉				
		とんかつ	揚げぎょうざ			チキンカツ			白身魚フライ			鶏の唐揚げ			イカカツ				
鶏肉のこがし味噌焼き		豆腐のカレーグラタン			ハンバーグデミソース			チキントマトソース			マカロニグラタン			照り焼きハンバーグ					
菜の花と春雨のごま和え		オクラの鶏肉の和え物			ごぼうサラダ			竹の子の土佐和え			豚肉とレンコンのポン酢和え			そら豆のツナマヨ					
海苔ポテト		ガーリックポテト			コンソメポテト			海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト					
コンソメスープ(水菜とコーン)		すまし汁(ひじきと麩)			味噌汁(小松菜と油揚げ)			中華スープ(豆腐とわかめとねぎ)			コンソメスープ(ほうれん草)			味噌汁(いんげんとなめこ)					
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)					
野菜類		野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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。

令和2年

ユーレストジャパン(株)



少年自然の家 食堂メニュー

春メニュー



今月の献立 (4月1日~4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	献立	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
		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	肉団子チリソース	ポイルウインナー			ししゃも			蒸ししゅうまい			水餃子			さばの塩焼き					
	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					
	レンコンきんぴら	鶏五目豆			ほうれん草ベーコンソテー			ひじきの煮物			こんにやくごぼう			野菜とベーコンソテー					
	納豆	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆					
	味噌汁(白菜と椎茸)	味噌汁(三つ葉となめこ)			味噌汁(ねぎとわかめ)			味噌汁(大根とニラ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(わかめと麩)					
	食パン(ジャム・マーガリン)	食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(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(野菜・かつお)・味付けのり	ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり					
	野菜類	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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	竹の子ご飯	ハヤシライス			山菜ご飯			鮭と卵の二色丼			梅しらすご飯			高野豆腐の卵とじ丼					
	蒸し鶏と葱の塩ラーメン	キムチ焼うどん			あんかけ焼きそば			菜の花入り和風スパゲティ			山菜うどん			桜海老ビーフン					
	アジフライ	メンチカツ			ハムカツ			コロケ			野菜かき揚げ			揚げしゅうまい					
	牛肉の五目煮	ツナじゃが			もやしと卵炒め			肉団子のカレークリーム煮			ポークジンジャー			ジャーマンポテト					
	豚肉とニンニクの芽炒め	中華スープ(青梗菜と人参)			筑前煮			すまし汁(三つ葉と麩とわかめ)			八宝菜			中華スープ(大根と人参)					
	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)					
	野菜類	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)					
	夕	シーフードとブロッコリーの炒め物	豚肉とレンコンの味噌炒め			イカ野菜炒め			豚肉とピーマンの炒め物			牛肉の黒胡椒炒め			回鍋肉				
		とんかつ	揚げぎょうざ			チキンカツ			白身魚フライ			鶏の唐揚げ			イカカツ				
鶏肉のこがし味噌焼き		豆腐のカレーグラタン			ハンバーグデミソース			チキントマトソース			マカロニグラタン			照り焼きハンバーグ					
菜の花と春雨のごま和え		オクラの鶏肉の和え物			ごぼうサラダ			竹の子の土佐和え			豚肉とレンコンのポン酢和え			そら豆のツナマヨ					
海苔ポテト		ガーリックポテト			コンソメポテト			海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト					
コンソメスープ(水菜とコーン)		すまし汁(ひじきと麩)			味噌汁(小松菜と油揚げ)			中華スープ(豆腐とわかめとねぎ)			コンソメスープ(ほうれん草)			味噌汁(いんげんとなめこ)					
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)					
野菜類		野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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。

令和2年

ユーレストジャパン(株)



少年自然の家 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	肉団子チリソース			ポイルウインナー			ししゃも			蒸ししょうまい			水餃子			さばの塩焼き		
	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		
	レンコンきんぴら			鶏五目豆			ほうれん草ベーコンソテー			ひじきの煮物			こんにやくごぼう			野菜とベーコンソテー		
	納豆			納豆			納豆			納豆			納豆			納豆		
	味噌汁(白菜と椎茸)			味噌汁(三つ葉となめこ)			味噌汁(ねぎとわかめ)			味噌汁(大根とニラ)			味噌汁(小松菜と人参)			味噌汁(わかめと麩)		
	食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(ジャム・マーガリン)			食パン(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(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり			ふりかけ(野菜・かつお)・味付けのり		
	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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	竹の子ご飯			ハヤシライス			山菜ご飯			鮭と卵の二色丼			梅しらすご飯			高野豆腐の卵とじ丼		
	蒸し鶏と葱の塩ラーメン			キムチ焼うどん			あんかけ焼きそば			菜の花入り和風スパゲティ			山菜うどん			桜海老ビーフン		
	アジフライ			メンチカツ			ハムカツ			コロッケ			野菜かき揚げ			揚げしゅうまい		
	牛肉の五目煮			ツナじゃが			もやしと卵炒め			肉団子のカレークリーム煮			ポークジンジャー			ジャーマンポテト		
	豚肉とニンニクの芽炒め			中華スープ(青梗菜と人参)			筑前煮			すまし汁(三つ葉と麩とわかめ)			八宝菜			中華スープ(大根と人参)		
	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)		
	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)			デザート(フルーツ寒天)			デザート(ピーチ寒天ゼリー)		
	シーフードとブロッコリーの炒め物			豚肉とレンコンの味噌炒め			イカ野菜炒め			豚肉とピーマンの炒め物			牛肉の黒胡椒炒め			回鍋肉		
	とんかつ			揚げぎょうざ			チキンカツ			白身魚フライ			鶏の唐揚げ			イカカツ		
夕	鶏肉のこがし味噌焼き			豆腐のカレーグラタン			ハンバーグデミソース			チキントマトソース			マカロニグラタン			照り焼きハンバーグ		
	菜の花と春雨のごま和え			オクラの鶏肉の和え物			ごぼうサラダ			竹の子の土佐和え			豚肉とレンコンのポン酢和え			そら豆のツナマヨ		
	海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト			海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト		
	コンソメスープ(水菜とコーン)			すまし汁(ひじきと麩)			味噌汁(小松菜と油揚げ)			中華スープ(豆腐とわかめとねぎ)			コンソメスープ(ほうれん草)			味噌汁(いんげんとなめこ)		
	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)		
	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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)		
	シーフードとブロッコリーの炒め物			豚肉とレンコンの味噌炒め			イカ野菜炒め			豚肉とピーマンの炒め物			牛肉の黒胡椒炒め			回鍋肉		
	とんかつ			揚げぎょうざ			チキンカツ			白身魚フライ			鶏の唐揚げ			イカカツ		
食	鶏肉のこがし味噌焼き			豆腐のカレーグラタン			ハンバーグデミソース			チキントマトソース			マカロニグラタン			照り焼きハンバーグ		
	菜の花と春雨のごま和え			オクラの鶏肉の和え物			ごぼうサラダ			竹の子の土佐和え			豚肉とレンコンのポン酢和え			そら豆のツナマヨ		
	海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト			海苔ポテト			ガーリックポテト			コンソメポテト		
	コンソメスープ(水菜とコーン)			すまし汁(ひじきと麩)			味噌汁(小松菜と油揚げ)			中華スープ(豆腐とわかめとねぎ)			コンソメスープ(ほうれん草)			味噌汁(いんげんとなめこ)		
	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)		
	野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			野菜類			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)		
	シーフードとブロッコリーの炒め物			豚肉とレンコンの味噌炒め			イカ野菜炒め			豚肉とピーマンの炒め物			牛肉の黒胡椒炒め			回鍋肉		
	とんかつ			揚げぎょうざ			チキンカツ			白身魚フライ			鶏の唐揚げ			イカカツ		

☆ 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。

令和2年

ユーレストジャパン(株)