

# バイキングメニュー表 2018

2月

国立江田島青少年交流の家 レストラン

提供日	3・9・15・21・27	4・10・16・22・28	5・11・17・23	6・12・18・24	1・7・13・19・25	2・8・14・20・26
朝食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5	献立No.6
主食	ごはん・おかゆ（広島県産ブレンド国産米）					
汁物	味噌汁					
おかず	わかめスープ	コーンスープ	わかめスープ	コーンスープ	わかめスープ	コーンスープ
果物	バナナ	グレープフルーツ	バナナ	グレープフルーツ	バナナ	グレープフルーツ
嗜好品	梅干し・納豆・マーガリン・いちごジャム・マーマレード・ふりかけ					
ドリンク	緑茶・烏龍茶・コーヒー・果汁ドリンク・野菜と果実のジュース・牛乳・飲むヨーグルト					
昼食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5	献立No.6
主食	ごはん（広島県産ブレンド国産米）					
麺類	菜の花とあさりのクリームスープパスタ	醤油ラーメン（わかめ・もやし・ねぎ）	大豆うどん（大豆・わかめ・ねぎ）	味噌ラーメン（わかめ・コーン・ねぎ）	きつねそば（わかめ・油揚げ・ねぎ）	坦々麺
ご飯類	ハヤシライス	豚二郎ご飯	チキンライス	ハヤシライス	鮭ご飯	かにかまご飯
おかず	肉団子のオーロラソース	揚げシュウマイ	メンチカツ	チキンナゲット	照り焼きハンバーグ	メンチカツ
果物	りんご	みかん	りんご	みかん	りんご	みかん
嗜好品	福神漬け・らっきょう	紅生姜	しば漬け	福神漬け・らっきょう	しば漬け	紅生姜
ドリンク	緑茶・烏龍茶・コーヒー・果汁ドリンク・野菜と果実のジュース・牛乳					
夕食	献立No.1	献立No.2	献立No.3	献立No.4	献立No.5	献立No.6
主食	ごはん（広島県産ブレンド国産米）					
汁物	春雨スープ	ウイナーシチュー	コンソメスープ	澄まし汁	かき玉うどん	コンソメスープ
おかず	ハンバーグトマトソース	トンカツ	鶏天ぷらのみぞれがけ	豚肉とキャベツの中華味噌炒め	トンカツ	鶏肉の磯辺揚げ
デザート	杏仁豆腐	いちごゼリー	野菜ジュースのゼリー	杏仁豆腐	いちごゼリー	野菜ジュースのゼリー
嗜好品1	つぼ漬け・高菜漬け	つぼ漬け・高菜漬け	福神漬け・らっきょう	つぼ漬け・高菜漬け	つぼ漬け・高菜漬け	福神漬け・らっきょう
嗜好品2	ふりかけ					
ドリンク	緑茶・烏龍茶・コーヒー・果汁ドリンク・野菜と果実のジュース・牛乳					

で書かれたメニューは旬の食材を取り入れたメニューです

で書かれたメニューは広島県の食材を使ったメニューです

上記2種の表示が重複した箇所は青文字で表示してあります

※仕入れ等の都合によりメニューの一部が変更になる場合があります、ご了承ください

## 2月旬の食材

カリフラワー、キャベツ、春菊、大根、山芋、菜の花、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、蓮根、さわかめ、わかさぎ、みかん