

バイキングメニュー表 2019

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	食パン・ロールパン・レーズンパン					
汁物	味噌汁 中華スープ	味噌汁 コーンスープ	味噌汁 中華スープ	味噌汁 コーンスープ	味噌汁 中華スープ	味噌汁 コーンスープ
おかず	じゃが芋とほうれん草のマヨネーズ焼き	ミートボールのトマト煮	カリフラワーとベーコンのコンソメ煮	じゃが芋とほうれん草のチーズ焼き	ミートボールのトマト煮	キャベツとベーコンのオイスター炒め
	サーモンエッグ	ブロッコリーとウィンナーの炒り玉子	オムレツ	ツナエッグ	そぼろ豆腐	オムレツ
	がんもの煮物	ひじきの紫蘇煮	大豆そぼろのレモンクリーム	がんもの煮物	昆布の煮物	大豆のミートソース
	白菜とれんこんの塩炒め	鯖の塩焼き	竹輪の醤油煮	白菜とれんこんの塩炒め	鯖の塩焼き	竹輪の醤油煮
	菜の花とちりめんのおひたし	大根サラダ	もやしとセロリのおかか和え	菜の花とちりめんのおひたし	春菊とれんこんの中華和え	もやしとセロリのおかか和え
生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
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（玉子・たらこ・かつお）					
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	レモンクリームスパゲティ	麻婆豆腐麺	大豆うどん （大豆・わかめ・ねぎ）	ベーコンと野菜スープパスタ	坦々麺	とろろとわかめそば （やまいも、わかめ、ねぎ）
ご飯類	チキンカレー	ちりめんわかめごはん	ハヤシライス	チャーシューと菜の花ご飯	鮭高菜ご飯	アサリとほうれん草ご飯
おかず	コロッケ	蒸しシュウマイ	メンチカツ	チキンナゲット	コロッケ	揚げシュウマイ
	ワカサギのレモン漬け	あじの南蛮漬け	さわらの味噌煮	ワカサギの中華和え	コーン入りイカハンバーグ	さばのごま焼き
	大豆団子の辛味噌煮	蒸しさつまいも	大根おろし	大豆団子のレモンクリーム煮	蒸しさつまいも	高野豆腐の煮物
	切り干し大根とちりめんのゆかり和え	カリフラワーのレモンマリネ	中華ポテトきなこ風味	切り干し大根とちりめんのゆかり和え	ビーンズコンソメ煮	中華ポテトきなこ風味
	ブロッコリーのおひたし	春菊と蓮根の中華和え	白菜と油揚げのおひたし	ブロッコリーのおひたし	わかめとセロリの酢の物	白菜と油揚げのおひたし
生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
果物	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご	りんご
嗜好品	福神漬け・らっきょう	紅生姜	福神漬け・らっきょう	しば漬け	紅生姜	しば漬け
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					
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	大豆もふりご飯	ソースご飯	鶏とれんこんご飯	麻婆豆腐ご飯	カレーライス	ハヤシライス
汁物	澄まし汁	玉子スープ	わかめスープ	澄まし汁	玉子スープ	わかめスープ
おかず	おろしソースひとくちハンバーグ	鶏の天ぷらレモンマヨネーズ	トンカツ	デミグラスひとくちハンバーグ	鶏の天ぷらレモンマヨネーズ	チキンカツ
	白身魚フライ	コーン入りイカハンバーグ	焼きししゃも	サーモンフライ	さわらのレモン煮	焼きししゃも
	里芋の味噌マヨネーズ和え	切干大根の昆布煮	汁無し坦々麺	里芋の味噌マヨネーズ和え	おはっすん	大根おろし
	ちりめんとわかめの酢の物	レンコンと刻みさつま揚げの煮物	豆腐と大根サラダ	ちりめんとわかめの酢の物	レンコンと刻みさつま揚げの煮物	豆腐と大根サラダ
	ほうれん草と野菜のおかか和え	ブロッコリーごまドレサラダ	蒸しかぼちゃ	ほうれん草と野菜のおかか和え	カリフラワーのレモンマリネ	蒸しかぼちゃ
生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
果物	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
デザート	杏仁豆腐	野菜ジュースのゼリー	ぶどうゼリー	杏仁豆腐	野菜ジュースのゼリー	ぶどうゼリー
嗜好品1	つぼ漬け・高菜漬け	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	紅生姜	福神漬け・らっきょう
嗜好品2	ふりかけ（玉子・たらこ・かつお）					
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・セロリ・大根・山芋・菜の花・白菜・ブロッコリー・水菜・ほうれん草・レンコン・さわら・わかさぎ・オレンジ