

2026年3月レストランメニュー 国立江田島青少年交流の家



メニュー	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5	NO.6
3月	3月(1・7・13・19・25・31日)	3月(2・8・14・20・26日)	3月(3・9・15・21・27日)	3月(4・10・16・22・28日)	3月(5・11・17・23・29日)	3月(6・12・18・24・30日)
 朝食						
主菜	ミートボール	ウインナーと野菜炒め	ミートボール	ウインナーと野菜炒め	ミートボール	ウインナーと野菜炒め
主菜	オムレツ	炒り卵	オムレツ	炒り卵	オムレツ	炒り卵
副菜	ひじき煮	切干大根	ひじき煮	切干大根	ひじき煮	切干大根
副菜	ポテトサラダ	スパゲティサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ	スパゲティサラダ	マカロニサラダ
副菜	青菜のお浸し	青菜のお浸し	青菜のお浸し	青菜のお浸し	青菜のお浸し	青菜のお浸し
汁物	大根の味噌汁	ごぼうの味噌汁	玉葱の味噌汁	大根の味噌汁	ごぼうの味噌汁	玉葱の味噌汁
共通	ごはん・ゆかりご飯のもと・ポイルキャベツ・納豆・フリーズドライドリンク(お茶・野菜ジュース・コーヒー)・調味料(青じそドレッシング、イタリアンドレッシング、サウザンアイランドドレッシング・マヨネーズ・ケチャップ・醤油・ソース)					

 昼食						
主菜	汁なし大豆うどん	ミートソースパスタ	ソーススパゲティ	汁なし大豆うどん	ミートソースパスタ	ソーススパゲティ
主菜	メンチカツ	白身魚フライ	揚げギョウザ	メンチカツ	白身魚フライ	揚げギョウザ
副菜	ツナと野菜の炒め	豚肉入り野菜炒め	野菜とチキンの中華煮	ツナと野菜の炒め	豚肉入り野菜炒め	野菜とチキンの中華煮
副菜	パンブキンサラダ	さつま芋のレモン煮	パンブキンサラダ	さつま芋のレモン煮	パンブキンサラダ	さつま芋のレモン煮
汁物	ほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁	ほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁	ほうれん草の味噌汁	わかめの味噌汁
共通	ごはん・ゆかりご飯のもと・ポイルキャベツ・フリーズドライドリンク(お茶・野菜ジュース・コーヒー)・調味料(青じそドレッシング、イタリアンドレッシング、サウザンアイランドドレッシング・マヨネーズ・ケチャップ・醤油・ソース)					

 夕食						
主食	ハヤシライス	カレーライス	ハヤシライス	カレーライス	ハヤシライス	カレーライス
主菜	ハムカツ	チキンナゲット	照焼きハンバーグ	ハムカツ	チキンナゲット	照焼きハンバーグ
主菜	甘酢肉団子	ホキの塩焼き	アジフライ	甘酢肉団子	ホキの塩焼き	アジフライ
副菜	野菜とビーフンの中華炒め	チャプチェ	野菜とビーフンの中華炒め	チャプチェ	野菜とビーフンの中華炒め	チャプチェ
副菜	フライドポテト(塩味)	フライドポテト(塩味)	フライドポテト(塩味)	フライドポテト(塩味)	フライドポテト(塩味)	フライドポテト(塩味)
副菜	花野菜のイタリアンサラダ	ごぼうのキャロットソースサラダ	豆のイタリアンサラダ	花野菜のイタリアンサラダ	ごぼうのキャロットソースサラダ	豆のイタリアンサラダ
デザート	蒟蒻ぶどうゼリー	いちごゼリー	蒟蒻ぶどうゼリー	いちごゼリー	蒟蒻ぶどうゼリー	いちごゼリー
共通	ごはん・ゆかりご飯のもと・ポイルキャベツ・フリーズドライドリンク(お茶・野菜ジュース・コーヒー)・調味料(青じそドレッシング、イタリアンドレッシング、サウザンアイランドドレッシング・マヨネーズ・ケチャップ・醤油・ソース)					

*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

*アレルギー等のご事情で食事に特別な対応等(除去食・代替え食)の必要なお客様について

江田島青少年交流の家HPトップよりご利用案内⇒資料・提出書類⇒食物アレルギー事前確認票に必要な情報をご記入後、レストランに①メールまたは②ファックスにてご相談ください。(電話の場合対応ができない場合がありますのでメールでのご連絡を推奨いたします)メニューごとに使用している食材等の情報についてもご連絡いただければご利用期間の情報のご案内をいたします。

コンパスグループ・ジャパン株式会社 江田島店 FAX: 0823-42-1507

TEL: 0823-42-1495

E-mail: 35502@compass-jpn.com