



なす高原自然の家 食堂メニュー

2020年12月1日～2021年2月28日

2020年12月1日～2021年2月28日				
サイクル	分類	NO. 1	NO. 2	NO. 3
	12月	1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31	2・5・8・11・14・17・20・23・26・29	3・6・9・12・15・18・21・24・27・30
	1月	3・6・9・12・15・18・21・24・27・30	1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31	2・5・8・11・14・17・20・23・26・29
	2月	2・5・8・11・14・17・20・23・26	3・6・9・12・15・18・21・24・27	1・4・7・10・13・16・19・22・25・28
朝食	主菜1	ウインナー	しゅうまい	ウインナー
	主菜2	オムレツ	オムレツ	オムレツ
	副菜	切干大根の煮物	きんぴらごぼう	青豆とひじき煮物
	副菜2	蒸し野菜	蒸し野菜	蒸し野菜
	汁物	インゲンと麩の味噌汁	キャベツと人参の味噌汁	玉ねぎと大根葉の味噌汁
共通メニュー サラダ・梅干し・ご飯・ふりかけ・納豆・牛乳・麦茶				
昼食	主食	牛丼	冬野菜カレー	あんかけ鶏中華丼
	副菜	はるさめサラダ	ミニコロッケ	ねじれこんにゃくの煮物
	汁物	野菜の味噌汁	コンソメスープ	澄まし汁
共通メニュー サラダ・青かっぱ漬・麦茶				
夕食	主菜1	ヒレカツ膳風	照り焼きハンバーグと鶏の唐揚げプレート	ミックスフライ（エビ・白身フライ・イカ）
	副菜1	筑前煮	根菜の煮物	ひき肉じゃがの煮物
	副菜2	ポテトフライ	コンソメポテトフライ	ペッパーポテトフライ
	汁物	けんちん汁	クラムチャウダー	味噌汁
	デザート	カップブドウゼリー	カップ青りんごゼリー	カップティラミス
共通メニュー サラダ・さくら漬け・ご飯・オレンジジュース・麦茶				