

ウィンターコースランチ献立

日	曜日	メニュー	体をつくる	体の調子を整える	熱や力のもとになる	その他
25	火	俵ごはん 肉団子の酢豚風 チキンナゲット 枝豆 じゃが芋ミンチソテー フルーツ	鶏肉 豚肉 鶏肉 おから 枝豆 大豆粉	玉葱 人参 筍 ピーマン 黄桃缶	米 じゃがいも 油 砂糖 でん粉 片栗粉 パン粉 小麦粉 米粉 とうもろこし	ゆかり粉 酢 醤油 香辛料 ケチャップ 塩 こしょう ケチャップ 中華味
26	水	ごはん ハムステーキ コロケ 南瓜煮・千切りキャベツ バンバンジーサラダ フルーツ	ハム 鶏肉	南瓜 キャベツ 人参 紫キャベツ もやし 胡瓜 りんご	米 とうもろこし じゃが芋 パン粉 砂糖 小麦粉 片栗粉 油 ゴマ ゴマ油	塩 こしょう 和風だし 醤油 酢
27	木	ごはん 鶏の唐揚げ ポークビッツ 焼きそば ほうれん草サラダ フルーツ	鶏肉 大豆粉 ポークビッツ シーチキン 枝豆	生姜 にんにく キャベツ 人参 ほうれん草 フルーツミックス缶	米 油 砂糖 片栗粉 小麦粉 焼きそば麺 油 ノンエッグマヨネーズ	醤油 塩 こしょう ソース
28	金	おにぎり クリスピーフライドチキン コーンベジタブルサラダ フルーツサラダ	鶏肉	キャベツ トマト 人参 レタス サニーレタス ロメインレタス ぶどう バナナ パイナップル	米 とうもろこし 小麦粉、サラダ油	ふりかけ (のりたま) 大豆 鰹節 白ごま 塩 オリーブオイル 酢 マスタード こしょう

ランチ提供企業

- ・日本ケーティング株式会社 : 25日 (火) ~ 27日 (木)
- ・Shooters : 28日 (金)