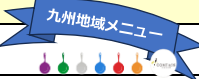
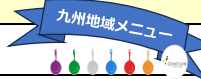


7・8・9月メニュー



夜須高原青少年自然の家



メニュー	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5	NO.6
7月	7月(1・7・13・19・25・31日)	7月(2・8・14・20・26日)	7月(3・9・15・21・27日)	7月(4・10・16・22・28日)	7月(5・11・17・23・29日)	7月(6・12・18・24・30日)
8月	8月(6・12・18・24・30日)	8月(1・7・13・19・25・31日)	8月(2・8・14・20・26日)	8月(3・9・15・21・27日)	8月(4・10・16・22・28日)	8月(5・11・17・23・29日)
9月	9月(5・11・17・23・29日)	9月(6・12・18・24・30日)	9月(1・7・13・19・25日)	9月(2・8・14・20・26日)	9月(3・9・15・21・27日)	9月(4・10・16・22・28日)
						
主食	チキンナゲット	ポイルウィンナー	白身魚フライ	チキンナゲット	ポイルウィンナー	白身魚フライ
主食	厚焼き玉子	オムレツ	ミートボール	厚焼き玉子	炒り卵	ミートボール
副菜	ひじき煮	きんぴら	切干大根	ひじき煮	きんぴら	切干大根
副菜	ポテトサラダ	マカロニサラダ	スパゲティサラダ	ポテトサラダ	マカロニサラダ	スパゲティサラダ
汁もの	大根の味噌汁	玉葱の味噌汁	白菜の味噌汁	大根の味噌汁	玉葱の味噌汁	白菜の味噌汁
共通	千切りキャベツ ・ ごはん ・ 納豆 ・ 食パン ・ いちごジャム ・ バター ・ コーンフレーク ・ フリードリンク					
						
主食	 かしわめし	菜めし	わかめご飯	 かしわめし	菜めし	わかめご飯
主食	冷やしたぬきうどん	豚骨ラーメン	塩ラーメン	冷やしわかめうどん	豚骨ラーメン	けんちんうどん(しょう油)
主菜	一口とんかつ	イワシ青のりフライ	ハムカツ	甘酢肉団子	メンチカツ	イワシ青のりフライ
副菜	豚肉入り野菜炒め	コロッケ	ツナと野菜の炒め	豚肉入り野菜炒め	フライドポテト(塩味)	コロッケ
副菜	フライドポテト(塩味)	もやしの香味和え	フライドポテト(ガーリック)	コーンフライ	もやしの香味和え	ツナと野菜の炒め
副菜	ごぼうのキャロットソースサラダ	豆のキャロットソースサラダ	花野菜キャロットソースサラダ	ごぼうのキャロットソースサラダ	豆のキャロットソースサラダ	花野菜キャロットソースサラダ
デザート	パイン&みかん缶	黒糖ゼリー	抹茶ゼリー	パイン&みかん缶	黒糖ゼリー	抹茶ゼリー
共通	千切りキャベツ ・ ごはん ・ フリードリンク					
						
主菜	鶏肉の竜田揚げ	照焼きハンバーグ	蒸し焼売	鶏肉の竜田揚げ	照焼きハンバーグ	蒸し焼売
主菜	さばの塩焼き	アジフライ	ささみしそ巻きフライ	さばの塩焼き	アジフライ	ピーマン肉詰めフライ
副菜	コーンフライ	フライドポテト(塩味)	こんにゃくの甘辛炒め	フライドポテト(ガーリック)	ツナと野菜の炒め	フライドポテト(塩味)
副菜	筑前煮	チャプチェ	野菜とビーフンの中華炒め	筑前煮	チャプチェ	野菜とビーフンの中華炒め
副菜	豆のイタリアンサラダ	花野菜のイタリアンサラダ	ごぼうのイタリアンサラダ	豆のイタリアンサラダ	花野菜のイタリアンサラダ	ごぼうのイタリアンサラダ
汁もの	青菜のすまし汁	わかめスープ	コーン入り中華スープ	青菜のすまし汁	わかめスープ	コーン入り中華スープ
デザート	蒟蒻オレンジゼリー	いちごゼリー	蒟蒻ぶどうゼリー	蒟蒻オレンジゼリー	いちごゼリー	蒟蒻ぶどうゼリー
共通	千切りキャベツ ・ ごはん ・ フリードリンク					

*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。
 *ご利用日の食堂の総利用者数が規定数(20食)に満たない場合は、ご提供方法を変更させて頂く場合がございます。
 *個数制限を設ける場合がございます。



・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店頭のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

7・8・9 月メニューアレルギー表

国立夜須高原青少年自然の家



7月	2・8・14・20・26日	特定原材料								特定原材料に準ずる品目																				
8月	1・7・13・19・25・31日																													
9月	6・12・18・24・30日																													
分類	NO.2									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	ポイルウィンナー																						●							
	オムレツ	●	●	●																		●								
	きんぴら																					●								
	マカロニサラダ	●	●																			●								
	玉葱の味噌汁																					●								
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	納豆	●																				●								
	食パン	●			●																		●							
	バター				●																		●							
	いちごジャム																													
	コーンフレーク																													
牛乳				●																										
コーヒー																														
コーヒーミルク				●																										
ドリンクサーバー														●														●		
昼食	菜めし																					●								
	豚骨ラーメン	●	●																			●	●		●					
	イワシ青のりフライ	●																				●								
	コロッケ	●																				●								
	もやしの香味和え																					●								
	豆のキャロットソースサラダ													●								●					●			
	黒糖ゼリー																													
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	コーヒー																													
	コーヒーミルク				●																									
	ドリンクサーバー														●													●		
夕食	照焼きハンバーグ	●		●													●				●	●		●				●		
	アジフライ	●																●				●								
	フライドポテト（塩味）																					●								
	チャプチェ	●																				●								
	花野菜のイタリアンサラダ																					●								
	わかめスープ																						●							
	いちごゼリー																													
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	コーヒー																													
	コーヒーミルク				●																									
	ドリンクサーバー														●													●		
共通	青じそドレッシング	●																				●								
	フレンチドレッシング（赤）		●																			●								
	フレンチドレッシング（白）		●																			●								
	ケチャップ																					●								
	マヨネーズ		●																			●								
	中濃ソース																					●						●		
	卓上しょうゆ	●																				●								

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

7・8・9 月メニューアレルギー表

国立夜須高原青少年自然の家



7月		3・9・15・21・27日		特定原材料									特定原材料に準ずる品目																			
8月		2・8・14・20・26日																														
9月		1・7・13・19・25日																														
分類	NO.3									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシヨー ナッツ	フルー ツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカ ダミア ナ	もも	やまい も	りんご	ゼラ チン			
朝食	白身魚フライ	●																			●											
	ミートボール	●	●	●																	●	●		●								
	切干大根	●																			●											
	スパゲティサラダ	●	●																		●	●										
	白菜の味噌汁																				●											
	千切りキャベツ																															
	ごはん																															
	納豆	●																			●											
	食パン	●			●																	●										
	バター				●																	●										
	いちごジャム																															
	コーンフレーク																															
	牛乳				●																											
	コーヒー																															
コーヒーミルク				●																												
ドリンクサーバー														●														●				
昼食	わかめご飯																															
	塩ラーメン	●	●																				●									
	ハムカツ	●	●	●																		●	●		●							
	ツナと野菜の炒め																					●										
	フライドポテト（ガーリック）																					●										
	花野菜キャロットソースサラダ													●								●						●				
	抹茶ゼリー																															
	千切りキャベツ																															
	ごはん																															
	コーヒー																															
	コーヒーミルク				●																											
	ドリンクサーバー													●														●				
	夕食	蒸し焼売	●																			●	●		●				●			
		ささみしそ巻きフライ	●																			●	●									
こんにゃくの甘辛炒め																																
野菜とビーフンの中華炒め																																
ごぼうのイタリアンサラダ																						●										
コーン入り中華スープ																							●									
蒟蒻ぶどうゼリー																							●									
千切りキャベツ																																
ごはん																																
コーヒー																																
コーヒーミルク					●																											
ドリンクサーバー														●														●				
共通		青じそドレッシング	●																			●										
		フレンチドレッシング（赤）		●																		●										
	フレンチドレッシング（白）		●																		●											
	ケチャップ																					●										
	マヨネーズ		●																			●										
	中濃ソース																										●					
	卓上しょうゆ	●																			●											

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。

7・8・9月メニューアレルギー表

国立夜須高原青少年自然の家



7月		4・10・16・22・28日		特定原材料						特定原材料に準ずる品目																				
8月		3・9・15・21・27日																												
9月		2・8・14・20・26日																												
分類	NO.4									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	チキンナゲット	●	●	●																		●								
	厚焼き玉子	●	●																			●								
	ひじき煮	●																				●								
	ポテトサラダ	●	●	●																		●								
	大根の味噌汁																					●								
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	納豆	●																				●								
	食パン	●			●																	●								
	バター				●																									
	いちごジャム																													
	コーンフレーク																													
	昼食	牛乳				●																								
コーヒー																														
コーヒーミルク					●																									
ドリンクサーバー														●															●	
かしわめし		●																				●	●							
冷やしわかめうどん		●																				●								
甘酢肉団子		●	●	●																		●	●	●						
豚肉入り野菜炒め																								●						
コーンフライ		●																				●								
ごぼうのキャロットソースサラダ															●							●							●	
パイン&みかん缶																														
千切りキャベツ																														
ごはん																														
夕食	鶏肉の竜田揚げ	●	●												●							●	●							
	さばの塩焼き																			●										
	フライドポテト（ガーリック）																													
	筑前煮	●																				●	●							
	豆のイタリアンサラダ																					●								
	青菜のすまし汁																													
	蒟蒻オレンジゼリー																													
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	コーヒー																													
共通	青じそドレッシング	●																			●									
フレンチドレッシング（赤）		●																			●									
フレンチドレッシング（白）		●																			●									
ケチャップ																														
マヨネーズ		●																			●									
中濃ソース																														
卓上しょうゆ	●																				●							●		

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。
 ・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。



・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用日当日に、店頭のアレルゲン表示をご確認ください。

7・8・9 月メニューアレルギー表

国立夜須高原青少年自然の家



7月		6・12・18・24・30日		特定原材料							特定原材料に準ずる品目																			
8月		5・11・17・23・29日																												
9月		4・10・16・22・28日																												
分類	NO.6									アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーッと	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
朝食	白身魚フライ	●																			●									
	ミートボール	●	●	●																	●	●		●						
	切干大根	●																			●									
	スパゲティサラダ	●	●																		●	●								
	白菜の味噌汁																				●									
	千切りキャベツ																					●								
	ごはん																													
	納豆	●																				●								
	食パン	●		●																		●								
	バター			●																										
	いちごジャム																													
	コーンフレーク																													
牛乳				●																										
コーヒー																														
コーヒーミルク				●																										
ドリンクサーバー														●														●		
昼食	わかめご飯																													
	けんちんうどん（しょう油）	●																			●	●								
	イワシ青のりフライ	●																			●									
	コロッケ	●																			●									
	ツナと野菜の炒め																				●									
	花野菜キャロットソースサラダ													●							●						●			
	抹茶ゼリー																													
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	コーヒー																													
	コーヒーミルク				●																									
	ドリンクサーバー														●													●		
夕食	蒸し焼売	●																			●	●		●						
	ビーマン肉詰めフライ	●																			●			●						
	フライドポテト（塩味）																				●			●						
	野菜とビーフンの中華炒め																													
	ごぼうのイタリアンサラダ																				●									
	コーン入り中華スープ																					●								
	蒟蒻ぶどうゼリー																					●								
	千切りキャベツ																													
	ごはん																													
	コーヒー																													
	コーヒーミルク				●																									
	ドリンクサーバー														●													●		
共通	青じそドレッシング	●																			●									
	フレンチドレッシング（赤）		●																		●									
	フレンチドレッシング（白）		●																		●									
	ケチャップ																													
	マヨネーズ		●																		●									
	中濃ソース																										●			
	卓上しょうゆ	●																			●									

・都合により、メニュー・食材が変更になる場合がございます。必ず、ご利用当日に、店舗のアレルギー表示をご確認ください。

・アレルギー表示は、特定原材料、特定原材料に準ずる品目について表記しています。メニューにアレルギー食材が含まれていないと書かれている場合も、厨房では、あらゆる食材を取り扱っております。