

食堂メニュー表

令和7年4月 西宮市立山東自然の家

令和7年度

(お米は地元山東町産コシヒカリ使用)

献立 No.	No.1	No.2	No.3	No.4
朝食	ごはん 但馬牛と小松菜のソテー オムレツ ※ウインナーに代替可能 あさご鍋 ふりかけ(さけ) ヨーグルト	ごはん ほうれん草のソテー ミートボール 豆腐のみそ汁 ふりかけ(さけ) ジョア(プレーン) ※野菜ジュースに代替可能	ごはん 焼き魚(さけ) きんぴら 赤ウインナー じゃがいものみそ汁 味付のり ジョア(ストロベリー) ※野菜ジュースに代替可能	セルフドッグ ・パン ※白米に代替可能 ・ウインナー ・キャベツ ・トマトケチャップ コロケ 中華スープ 牛乳※野菜ジュースに代替可能 バナナ
昼食	皿うどん ・揚げ中華麺 ※白米に代替可能 ・あんかけ 揚げ餃子 こんにやく餅 野菜ジュース ◎揚げ中華麺・あんかけは別々の食缶に入れてレーンに並べていますので、個々で皿うどんにしてもらいます	但馬牛入り カレーライス 福神漬 コールスローサラダ ★マヨネーズ除去可能 パインアップル (缶詰)	黒糖パン ※白米に代替可能 豆腐のミートソース ペンネ ・豆腐のミートソース ・ペンネ ※ペンネを春雨に代替可能 唐揚げ コーンクリームスープ 牛乳※野菜ジュースに代替可能 ◎豆腐のミートソース・ペンネは別々の食缶に入れてレーンに並べていますので、個々で豆腐のミートソースペンネにしてもらいます	ソースカツ丼 ・ごはん ・カツ ・キャベツ おひたし ★ごま除去可能 野菜スープ 豆乳プリン ◎ごはん・カツ・キャベツは別々の食缶に入れてレーンに並べていますので、個々でソースカツ丼にしてもらいます
夕食	ごはん さばバジル焼き ポテトサラダ ★マヨネーズ除去可能 プチトマト コーン わかめのみそ汁 ブドウゼリー	但馬牛の牛丼 春雨サラダ ★マヨネーズ除去可能 ほうれん草のみそ汁 りんご	ごはん アジフライ ウスターソース シュウマイ 切り干し大根煮 枝豆 シチュー フルーツカクテル (缶詰)	ごはん 煮込みハンバーグ スパゲティ ナポリタン フライドポテト ブロッコリー 豚汁 オレンジ
曜日	月・金曜	火・土曜	水・日曜	木曜

※諸事情により材料等を変更する場合がありますが、事前にお知らせいたします。