

今週のメニュー

お弁当27品目 アレルギー表示		小麦・卵・大豆 鶏肉・豚肉・ごま		小麦・乳・卵・大豆 豚肉・サバ・ごま		小麦・卵・大豆 鶏肉・豚肉・ごま		小麦・卵・乳・大豆 豚肉・ごま・ゼラチン		小麦・卵・大豆 鶏肉・ごま			
販売品目	価格	4月19日	月曜日	4月20日	火曜日	4月21日	水曜日	4月22日	木曜日	4月23日	金曜日	4月24日	土曜日
スペシャルランチ (お弁当)	500円	チキンステーキ 和風オニオンソース ラーメン具 コーン和え かつおふりかけ		ホエー豚のしゃぶしゃぶ 鯖の塩焼き 浜がんも 菜の花の和え物 クリームどら焼き たらこふりかけ		ひじきふりかけ 鶏の唐揚げ ネギ塩あんかけ 春雨炒め 胡麻和え 赤がっば		ハンバーグの トマト煮込みバスク風 揚げワンタン ほうれん草の 黒胡椒和え ミルクレープ キャラメルソース 鯛味噌ふりかけ		鶏天ぷら 南瓜天ぷら 茄子天ぷら 蓮根天ぷら ピーマン天ぷら 海藻サラダ 青がっば			
		625kcal	3.6 g	668kcal	3.7 g	712kcal	3.8 g	687kcal	3.6 g	778kcal	3.3 g		
料理説明		<p>チキンステーキ 和風オニオンソース</p> <p>醤油・赤ワイン・にんにく 生姜・みりん・砂糖 玉ねぎのすりおろしで 作ったオリジナルの ソースです</p> <p>ラーメン具</p> <p>自家製の チャーシュー・味付卵 もやし・メンマ・長ネギに チャーシューを作るとき に使用したたれに とろみをつけて かけてあります</p>		<p>ホエー豚のしゃぶしゃぶ</p> <p>通常より良質の豚肉に 胡麻だれをかけています サニーレタスと一緒に お召し上がりください</p> <p>クリームどら焼き</p> <p>どら焼きの中には あんことクリーム が入っています</p>		<p>ひじきふりかけ</p> <p>ご飯の上に かかっています 戻したひじきと 炒りごま・しらすを 少量の酒と醤油で炒 め、水分が飛んだら ゆかりを加えて 軽く混ぜて完成です</p>		<p>ミルクレープ</p> <p>クレープ生地とクリーム を交互に重ねて作ります クリームにはゼラチンを 入れて固めています</p> <p>自家製のキャラメル ソースと相性抜群です</p>		<p>天ぷら</p> <p>天井をイメージした お弁当になります 甘めに仕上げた タレをかけてます</p>		<h2>休業日</h2>	

- ①希望日の前日の午後2時～当日9時40分までに食券を購入して下さい。「スペシャルランチ500円」の食券を購入して下さい。
 - ②当日4時限終了後、ランチルームで食券と引き換えにお弁当・ご飯とお箸を受け取ってください。
 - ③自分の教室で食事を済ませ、食べ終えたお弁当は各階のラウンジにある容器入れにもどしてください。
- ※教職員の方もご利用可能です。