

館内食堂(標準食)メニュー表

区分	朝食	昼食	夕食
料金	390円	500円	610円
月	ジャーマンポテト ポークウインナー 大根サラダ 味噌汁 ご飯 漬物	牛ごぼう丼 小松菜の煮浸し 味噌汁 オレンジゼリー	鶏肉の甘酢あんかけ 春雨サラダ カリフラワーカレーソテー スープ ご飯 パン缶
火	豆腐チャンプルー ほうれん草のお浸し れんこんの炒り煮 味噌汁 ご飯 漬物	味噌カツ丼 切干大根の炒め煮 清まし汁 イチゴゼリー	冷やし豚しゃぶ 竹輪の磯辺揚げ 大豆の煮物 味噌汁 ご飯 みかん缶
水	鮭のムニエル サラダ 厚揚げのそぼろあん 味噌汁 ご飯 漬物	彩り野菜の鶏丼 おくらの和え物 清まし汁 グレープゼリー	肉野菜炒め しゅうまい 三色ナムル 味噌汁 ご飯 黄桃缶
木	鶏肉の照焼き キャベツとツナのソテー 小松菜のゆかり和え 味噌汁 ご飯 漬物	豚丼 なすの揚げ浸し スープ はちみつレモンゼリー	揚げ魚の中華風ソース 金平れんこん ブロッコリーとコーンのソテー 味噌汁 ご飯 みかん缶
金	ジャーマンポテト ポークウインナー 大根サラダ 味噌汁 ご飯 漬物	牛ごぼう丼 小松菜の煮浸し 味噌汁 オレンジゼリー	鶏肉の甘酢あんかけ 春雨サラダ カリフラワーカレーソテー スープ ご飯 パン缶
土	豆腐チャンプルー ほうれん草のお浸し れんこんの炒り煮 味噌汁 ご飯 漬物	味噌カツ丼 切干大根の炒め煮 清まし汁 イチゴゼリー	冷やし豚しゃぶ 竹輪の磯辺揚げ 大豆の煮物 味噌汁 ご飯 みかん缶
日	鮭のムニエル サラダ 厚揚げのそぼろあん 味噌汁 ご飯 漬物	彩り野菜の鶏丼 おくらの和え物 清まし汁 グレープゼリー	肉野菜炒め しゅうまい 三色ナムル 味噌汁 ご飯 黄桃缶

※ ご飯の分量は、一人あたり朝食100g、昼食110g、夕食120g(いずれも炊く前の生米の量)です。
ご飯(白米)の増量を希望される場合は、150g(炊く前の生米の量)あたり150円で追加できます。