

給食・弁当メニュー

わっぱるでは、旬の食材を利用し季節感を大切にしたメニューを心がけています。

♣マークが旬の食材・季節メニューです。

2017年 10月～12月分

	朝食 (¥420)	昼食 (¥490)	夕食 (¥650)
A	パンとスープ コッペパン ポトフ ♣ サツマイモ・♣ れんこん・ ♣ にんじん・ベーコン ♣ カボチャサラダ バナナ (1/2本)	鶏肉のクリーム煮 鶏肉のクリーム煮 ロールパン2個 鶏肉 マカロニサラダ ♣ ブロッコリー ♣ キャベツ ♣ にんじん ♣ ジャがいも	すき焼き風煮 牛肉 ご飯 ♣ 白菜 みそ汁 ♣ 糸こんにゃく ♣ フルーツ ♣ とうふ ♣ にんじん ♣ 玉ねぎ
B	焼き魚 ♣ 季節の焼き魚 ご飯 ♣ だし巻き みそ汁 ♣ 季節のおひたし 漬物 味つけのり	角煮丼 角煮丼 豚の角煮 ゆでたまご (1/2個) ♣ ほうれん草 ♣ きのこのみそ汁	さんまの竜田揚げ盛り合わせ ♣ さんまの竜田揚げ ご飯 ♣ イカフライ ♣ 季節のおひたし ♣ えびフライ ♣ ほうれん草のみそ汁 サラダ (キャベツ・♣ にんじんなど)

お弁当 **きのこご飯弁当 (¥520)** ♣きのこご飯 アジフライ ウィンナー ポテトサラダ 高野豆腐 ナス ♣ にんじん いんげん

おにぎり弁当 (¥360) おにぎり (3個:梅干し・こんぶ・鮭) からあげ

- A・Bどちらかのメニューになります。ご希望があれば食事発注書にご記入ください。なければ食堂スタッフにお任せいただきます。
- 連泊の方が、続けて同じメニューになることはありません。
- アレルギーがある方は、お申込時にご相談ください。