



# カフェテリアメニュー



# 12月



和洋九段女子中学校高等学校カフェテリア 2018.12

	3	4	5	6	
	月	火	水	木	
Aランチ	<b>ハンバーグ トマトソース</b> <small>ハンバーグ(挽肉、玉ネギ、 パン粉等)、玉ネギ、トマト</small>	<b>鶏のムニエル デミグラスソース</b> <small>鶏肉、玉ネギ、人参、ジャガイモ、 フロッコリ、デミグラスソース (小麦粉、トマトペースト、ビーフエキス等)</small>	<b>ポークンチュー</b> <small>豚肉、玉ネギ、人参、ジャガイモ、 ビーフシチューの素(小麦粉、 片栗粉、トマトペースト他)</small>	<b>フライドチキン</b> <small>鶏肉、小麦粉、片栗粉、醤油、 こしょう</small>	
デザート	<b>お楽しみ ミニケーキ</b>	<b>お楽しみ ミニケーキ</b>	<b>お楽しみ ミニケーキ</b>	<b>お楽しみ ミニケーキ</b>	
テイクアウト用	同上	同上	同上	同上	
小 鉢	<b>ポテトサラダ</b> <small>ポテト、人参、玉ネギ、 マヨネーズ</small>	<b>玉子サラダ</b> <small>卵、キュウリ、キャベツ、 サニーレタス、人参</small>	<b>マカロニサラダ</b> <small>マカロニ、キュウリ、 人参、マヨネーズ</small>	<b>ラタトゥイユ</b> <small>トマト、ナス、ズッキーニ、 玉ネギ、パプリカ</small>	
スープ	<b>クラムチャウダー</b> <small>あさり、玉ネギ、牛乳、 人参、コーン</small>	<b>ミネストローネ</b> <small>ベーコン、ジャガイモ、トマト、人参、 玉ネギ、キャベツ、ビーフコンソメ</small>		<b>冬野菜スープ</b> <small>カボチャ、ジャガイモ、玉ネギ、 人参、チキンコンソメ</small>	
主 食	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	
	7	 お楽しみミニケーキは ニューボードを見て 確認してね! 		金	
	Aランチ			<b>鶏肉の照焼き</b> <small>鶏肉、醤油、みりん</small>	<b>カレーランチ</b>
デザート	<b>お楽しみ ミニケーキ</b>			デザート	<b>お楽しみ ミニケーキ (Aランチと同じ)</b>
テイクアウト用	同上				
小 鉢	<b>スパゲティサラダ</b> <small>スパゲティ、人参 玉ネギ、マヨネーズ</small>			小 鉢	
スープ	<b>コーンポタージュ</b> <small>コーン、クルトン、バター、牛乳、 小麦粉、塩、こしょう</small>			スープ	<b>ランチと同じ 又は コンソメスープ</b>
主 食	白米ご飯 150g			主 食	白米ご飯 180g

## ◎テイクアウト(カレーライス・丼物)

☆毎日あります☆			
メニュー	カレーライス	豚肉のネギ塩丼	オムライス
食 材	豚肉、玉ネギ、人参、 ジャガイモ、カレー粉	豚肉、長ネギ、 レタス、水菜	卵、玉ネギ、鶏肉、トマト、 フロッコリ、クリームコロッケ、 タルタルソース(玉ネギ、卵、 ピクルス、マヨネーズ)
主 食	白米ご飯 180g	白米ご飯 160g	白米ご飯 160g

※仕入れや業者の都合により、メニューが当日変更されることがあります。

カフェテリア前の掲示を見て確認してください。

※メニューには主な食材のみを記載しております。また、すべてのメニューは  
同一の調理ラインでの提供になりますので、アレルギーに関しては各自の  
ご判断・ご対応をお願いいたします。

※表示以外の詳細は事前にお問い合わせください。(事務室 03-3262-4161)

