



カフェテリアメニュー



◎A・Bランチ450円(カフェテリア内はスープ付き)

	2月	3月	4月	5月	6月
	月	火	水	木	金
Aランチ	始業式 	たっぷり野菜のニラ玉	サラダ仕立てのポークカツ	豆腐ステーキ 茸バター醤油	揚げ鶏とナスの香味ソース
主菜(肉)		豚肉、卵、キャベツ、玉ネギ、モヤシ、ニラ、人参、キクラゲ	ロースカツ(豚肉、小麦粉、卵、パン粉等)	豆腐、小麦粉、玉ネギ、椎茸、シメジ、ヒラタケ、マッシュルーム、エノキ、ベーコン、ニンニク、バター	鶏モモ、ナス、長ネギ、赤ピーマン、水菜、人参、ゴマ油
付け合せ		—	ホウレン草、水菜、玉ネギ、赤・黄ピーマン	レタス、サニーレタス、赤ピーマン、レモン	—
Bランチ		サバの塩焼き	エビときのこのピラ DON	アジの香り揚げ	白身魚のリヨネーズ焼き
主菜(魚)		サバ、塩	エビ、玉ネギ、人参、マッシュルーム、シメジ、白米、パセリ	アジ、天ぷら粉、紅生姜、大葉、ゴマ	メルルーサ、小麦粉、ベーコン、玉ネギ、マヨネーズ、トマトソース(トマト、玉ネギ等)
付け合せ	大根、人参、レンコン、絹サヤ	ヨーグルト	モヤシ、ホウレン草、サツマイモ、ゴマ	ジャガイモ、ブロッコリー	
副 菜	茹で野菜のシーザードレッシング	トマトとワカメのゆず醤油和え	マカロニサラダ	大根サラダ	
汁 物	ワカメとえのきのスープ	ケールの豆乳スープ	玉子スープ	もずく汁	
主 食	白米ご飯 150g	白米ご飯(Aのみ) 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	
	9月	10月	11月	12月	13月
	月	火	水	木	金
Aランチ	イタリアンハンバーグ	ゆで豚のみぞれ和え	五穀と豆腐ハンバーグヘルシーご飯 DON	肉じゃが	鶏のミモザ焼き
主菜(肉)	ハンバーグ(挽肉、玉ネギ、パン粉等)チーズ、玉ネギ、トマト	豚肉、大根おろし、味噌、万能ネギ	ハンバーグ(玉ネギ、キャベツ、人参、鶏肉、豆乳等)、枝豆、白・紅インゲン、長ネギ、三つ葉、ホウレン草、赤・黄ピーマン、昆布佃煮、白米、大葉、トウモロコシ、ももぎ、もちあわ、鶏ガラ	豚肉、ジャガイモ、玉ネギ、人参、絹サヤ	鶏モモ、小麦粉、卵、赤・緑ピーマン
付け合せ	ペンネ、パセリ、スナップエンドウ	レタス、サニーレタス、玉ネギ、トマト	ヨーグルト	—	インゲン、人参
Bランチ	タラの唐揚げ 夏野菜おろし	いわしのハーブパン粉焼き	エビフライ&コロッセ	焼きサバの生姜ソース	イカフライ
主菜(魚)	タラ、片栗粉、ナス、キュウリ、オクラ、ミョウガ、大根おろし、カボチャ	いわし、香草、パン粉、粉チーズ、レモン	エビ、小麦粉、卵、パン粉、コロッセ(ジャガイモ、玉ネギ、人参、カレー粉、小麦粉、パン粉等)、タルタルソース(油、玉ネギ、卵、酢、ピクルス等)	サバ、生姜、片栗粉	イカ、小麦粉、卵、パン粉
付け合せ	—	レタス、サニーレタス、玉ネギ	キャベツ、サニーレタス、人参、レモン	サニーレタス、大根、人参	キャベツ、サニーレタス、人参
副 菜	海藻とレタスのサラダ	枝豆とポテトのサラダ	オニオンサラダ	カニ風味サラダ	グリーンサラダ
汁 物	コンソメスープ	味噌汁	オクラのスープ	すまし汁	中華スープ
主 食	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯(Bのみ) 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g
	16月	17月	18月	19月	20月
	月	火	水	木	金
Aランチ	敬老の日 	豚肉の生姜焼き	野菜たっぷりポトフ	肉団子のカレー炒め	鶏肉の塩唐揚げ
主菜(肉)		豚肉、玉ネギ、生姜焼きのたれ	ウインナー、ジャガイモ、人参、玉ネギ、キャベツ、ブロッコリー	肉団子(鶏肉、玉ネギ等)、玉ネギ、タケノコ、カリフラワー、人参、キクラゲ、ジャガイモ、ピーマン、カレー粉	鶏モモ、卵、小麦粉、片栗粉、ゴマ
付け合せ		キャベツ、トマト	—	—	キャベツ、サニーレタス、玉ネギ
Bランチ		アジの和風サラダ仕立て	野菜天井 DON	タラのムニエルクリームソース	サワラの西京焼き
主菜(魚)		アジ、片栗粉、玉ネギ、大根、赤・黄ピーマン、水菜、かつお節	エビ、カボチャ、ナス、オクラ、玉ネギ、人参、天ぷら粉、白米、ゴマ油	タラ、小麦粉、ホワイトソース(小麦粉、油、玉ネギ、生クリーム等)	サワラ、味噌
付け合せ	—	ヨーグルト	スナップエンドウ、人参	大根、竹輪、小麦粉、天ぷら粉、大葉	
副 菜	マカロニサラダ	切干大根のサラダ	キャベツとモロヘイヤのゆかり和え	ポテトサラダ	
汁 物	味噌汁	モロヘイヤのスープ	酢っぱりワカメスープ	すまし汁	
主 食	白米ご飯 150g	白米ご飯(Aのみ) 150g	白米ご飯 150g	白米ご飯 150g	

*メニューには主な食材のみを記載しております。また、全てのメニューは同一の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)

◎A・Bランチ450円(カフェテリア内はスープ付き)

	23月	24月	25月	26月	27月
	月	火	水	木	金
Aランチ	秋分の日 	世界の料理 ドイツ	午後から文化祭準備のため休業	文化祭終日準備のため休業	創立記念日 
主菜(肉)		ヴルスト(ソーセージ)盛り合わせ			
付け合せ		豚肉、鶏肉、ベーコン、ジャガイモ、パセリ、玉ネギ、グリーンカール			
Bランチ		グリーンサラダ			
主菜(魚)		メルルーサ、小麦粉、ベーコン、玉ネギ、マヨネーズ、トマトソース(トマト、玉ネギ等)			
付け合せ	グリーンカール、レタス、水菜、キュウリ、トマト				
副 菜	デザート				
汁 物	パウムクーヘン				
主 食	コンソメスープ				
		玉ネギ、人参、キャベツ、コンソメ			
		白米ご飯 150g			

◎カフェテリア内のみ(400円)

提供日	毎日
カレーランチ	豚肉、玉ネギ、人参、カレー粉、白米ご飯 180g
副菜	サラダ・スープ



今回の世界の料理は「ドイツ」です。ドイツ食文化の代表といえば「ソーセージ」です。1,500種類以上はあるといわれています。ニンニクとハーブが練り込まれた「チューリンガー」を筆頭に、「ヴァイスヴルスト」「ニュルンベルガー」「フルートヴルスト」「メットヴルスト」「アウフシュニット」などいろいろあります。今回の盛り合わせには、どのようなソーセージが登場するのでしょうか。もちろん、パウムクーヘンもドイツのお菓子です。日本語に訳すと「木(Baum)のケーキ(Kuchen)」になります。ぜひ、お楽しみください♪



◎カフェテリア内のみ(麺単品400円・ミニデザート50円)

提供日	3日~6日	9日~13日	17日~24日
メニュー	和風つけ麺	トマトラーメン	油そば
食 材	中華麺、長ネギ、ナルト、チャーシュー、だししょうゆ	中華麺、トマト、コーン、水菜、チャーシュー	中華麺、チャーシュー、卵、長ネギ、メンマ、ゴマ

◎カフェテリア内&テイクアウト(カレーパン170円)



◎テイクアウトのみ(カレー350円・オムライス400円)

提供日	毎日	毎日
メニュー	カレー	オムライス
食 材	豚肉、玉ネギ、人参、カレー粉	卵、玉ネギ、鶏肉、トマト、ブロッコリー、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)
	白米ご飯 180g	白米ご飯 160g



文化祭期間中、カフェテリアは営業します！ぜひ、ご利用ください。



◎テイクアウトのみ(日替わり丼400円)

提供日	3日~6日	9日~13日	17日~24日
メニュー	マーボー丼	豚肉のスタミナ丼	豚のネギ塩丼
食 材	豆腐、ひき肉、長ネギ、ゴマ、豆板醤	豚肉、玉ネギ、卵、焼肉のたれ、ブロッコリー、人参	豚肉、ネギ、玉ネギ、レタス、水菜、ブロッコリー
	白米ご飯 160g	白米ご飯 160g	白米ご飯 160g

