

【カフェテリアカンエツ月間メニュー】

7月	昼ごはん	昼めん	夕ごはん
1 水	カリカリ揚げ餃子	野菜みそラーメン	豚ロース蒲焼
2 木	鶏肉のカレー風味焼	冷製えび天そば	アジフライ
3 金	ロースとんかつ	冷製きつねうどん	チキンマヨネーズ焼
4 土	豚肉とごぼうの甘辛炒め		白かれいの竜田揚げ
5 日	えびカツ		豚肉の七味焼き
6 月	鶏肉のごま天ぷら	冷製コロッケうどん	マスの塩焼き
7 火	豚肉の豆板醬焼	冷製かき揚げそば	鶏とたまごの親子煮
8 水	ちくわの三色揚げ	ツナスープスパゲティ	豚串かつ
9 木	チキンチーズ焼き	冷製えび天うどん	生揚げとがんもの煮付け
10 金	一口酢豚	冷製きつねそば	鶏肉の醤油こうじ焼
11 土	中華丼		もーかサメの唐揚げ
13 月	サバの香味揚げ	冷製かにカマ天うどん	挽肉と豆のカレー
14 火	チーズチキンカツ	あさりそば	トマトソースハンバーグ
15 水	豚肉のソース炒め	冷製ちくわ磯辺天うどん	鶏肉の生姜焼き
16 木	れんこん肉詰めフライ	海鮮あんかけ塩ラーメン	たらの中華あん
17 金	チキンケチャップ	冷製ごぼう天そば	白身フライとえびフライ
18 土	白身魚の天ぷら	メンマと豚肉炒めラーメン	麻婆丼
20 月	揚げ鶏の甘酢あん	あさりうどん	まぐろのにんにく揚げ
21 火	豚肉のみそ炒め	冷製ちくわ磯辺天そば	鶏肉の利休焼き
22 水	クリームコロッケ	ミートソーススパゲティ	細切り豚の中華炒め
23 木	あぶり焼きチキン	冷製ごぼう天うどん	イカのチリソース
24 金	ハヤシライス		マスのムニエル
27 月	豚肉の磯辺天ぷら	ソース焼きそば	辛口チキンカレー
28 火	鶏肉のマリネ	とろろぶっかけそば	揚げ出しのきのこあんかけ
29 水	鮭の幽庵焼	冷製肉うどん	エビチリ春巻き
30 木	ピーマン肉詰めフライ	冷製トマトソーススパ	デミグラスソースオムレツ
31 金	鶏肉の塩こうじ焼	冷製たぬきおろしうどん	かぼちゃコロッケ

<朝食buffet>6種類のbuffetメニューを日替わりで提供いたします。

☆1学年だけの稼働の場合は、定食形式（パンセット）で提供いたします。

※昼のごはんメニューが「肉」系の場合、昼のめんメニューは肉類をほぼ使用しない内容としています。

※昼は3学年揃わない場合は、食数が少ないため、定食もしくはめん類どちらかのご提供となります。

※夕ごはんは、メインディッシュ+サラダバー+デザート+スープ（みそ汁）になります。

☆1学年だけの稼働の場合は、定食形式で提供いたします。

※夕ごはんのメインの肉系が苦手な場合、直接、係の者に口頭で2日前までに申し出ください。