

2018年 本科Ⅱのメニュー

隔週金曜日 10:30～

4月13日	春のちらしずし	卵と桜麩のお吸い物	焼き桜
4月27日	えびの卵白揚げ	さやえんどうの炒め物	ネギと豆腐のスープ
5月11日	アサリとねぎのスパゲッティ	鶏のチーズカツレツ ショロンソース	アボカドサラダ
5月25日	めかじきの焼き物	新ジャガの揚げ煮	はまぐりとオクラの煮びたし
6月8日	カニとレタスの炒飯	蒸餃～チョンチャオ	白玉団子 黒ゴマソース
6月22日	ひき肉のオムレツ	ごぼうのサラダ	なめらかプリン
7月13日	若鶏の七味焼き	きゅうりの梅肉和え	焼きナスの味噌汁 白みそ仕立て
7月27日	麻婆ナス	もずくスープ	揚げパン
8月10日	じゃがいものニョッキ	ズッキーニの詰め物	モッツアレラとアンチョビのクロスティーニ
8月24日	ささみの鳴門揚げ	焼きアスパラのトマトがけ	かぼちゃの吸い物
9月28日	ラザニア	アンチョビのサラダ	サバィオーネ