管理栄養士が考えた

2月 日替わりメニュー

2024 February

本品に使用しているアレルギー物質表
（本品は卵・乳成分・小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。）

月	火	水	木	金
			1 桜エビのクリームコロッケ 広東料理！八宝菜～豚肉と海鮮の五目うま煮～ 粗挽きひとくちつくね・和風あん おまかせの副菜 ゆず香る ブロッコリーと人参の青じそ風味サラダ	**2** Premium 節分 鬼に金棒！ 塩麹チキン・サルサソース チャーシューと野菜の中華風黒胡麻だれ 「鬼除け」わし梅煮 山椒風味の卵の花サラダ 鬼退治！ 節分きびだんご
5 しっとりチキン・甘辛ダレ お楽しみの1品 鮭となすのレモン醤油炒め ひじき煮 マカロニサラダ	**6** 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 彩り野菜のチャプチェ 白菜漬と春菊の梅和え かぼちゃとアボカドのシーザーサラダ	**7** 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え スペイン料理！ベーコンとじゃがいものアヒージョ風 花がんもの煮物 きんぴら蓮根 店主おすすめの1品	**8** ★ Special 黒トリュフ 黒トリュフ香る唐揚げ 鯵(あじ)のカレー南蛮風ソース 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) マッシュさつま芋のおかか和え カニカマ入りわかめときゅうりのオニオンサラダ	**9** ガツンとジューシーメンチ！ 柚子胡椒ソース アプラカレイ・野菜たっぷり甘酢ソース 高野豆腐と花麩の煮物 ヤングコーンのオイスター炒め パリッとたまりきくらげの和サラダ
12 店休日	**13** 牛すじ肉のこってり味噌煮～土手煮風～ 三陸産茎わかめと紅ショウガのサクサクカツ 野菜もたっぷり肉餃子 切干大根煮 ポテトサラダ	**14** Premium バレンタインデー Wチーズ Wチーズのチーズフォンデュ風ハンバーグ 合鴨とごろごろ野菜のデミグラスシチュー あさりとブロッコリーのアクアパッツァ風 ツナときゅうりのおかか和風サラダ とろーりチョコソースのサクッとチュロス	**15** 豚竜田と彩り野菜のこってりナッツがらめ 白身魚フライ・山椒風味 厚揚げのピリ辛煮 芋づるとぜんまいの和風煮 白菜漬けとひじきのもろみ醤油サラダ	**16** バターチキンカレー煮込み 定番ソースで国産鮭キャベツカツ 大根の生姜昆布煮 わかめとネギのサクサク醤油炒め インゲンとごぼうの梅味噌サラダ
19 黒酢の酢鶏～鶏肉と野菜の黒酢ダレ～ 小エビのにぎり揚げ・和風柚子こしょうダレ 三色豆とさつま芋マッシュ おまかせの副菜 高菜とブロッコリーのピリ辛サラダ	**20** 三元豚 三元豚の豚カツ・ソース 揚げかぼちゃのキノコそぼろあん 静岡名物！ 黒はんぺんフライ ひじき煮 マカロニサラダ	**21** 甘辛豚と彩り野菜の生姜焼き エビ入り！ プリプリイカカツ・塩だれ 豆乳入りふっくらがんも煮 切干大根とエリンギのペペロンチーノ サラダこんにゃくと人参の柚子おろしサラダ	**22** 韓国グルメフェア 韓国料理 韓国風ザクザクチキン・ハニーマスタード スタミナ満点！牛肉のプルコギ ピリ辛明太ソースの海鮮チヂミ もちもちニョッキのトッポギ風 白菜のごまナムル	**23** 店休日
26 リコピン 鶏肉ときのこのトマトクリーム煮込み お楽しみの揚げ物 高野豆腐とそぼろの煮物 かぶと人参の白和え チリポテトサラダ	**27** ★ Special 瀬戸内レモン エビフライ・瀬戸内塩レモンダレ 彩り野菜入り鶏つみれ・和風あんかけ 小松菜のバター醤油炒め 里芋とかぼちゃの胡麻和え 紅芯大根とサラダこんにゃくのマリネ	**28** ビーフ入りハンバーグ・醤油マスタードソース 帆立風味フライ・タルタル フライドアンチョビポテト 切干大根煮 店主おすすめのサラダ	**29** 海老カツ・チリソース 合鴨と豆腐麺の黒胡麻担々混ぜそば スクランブルエッグときのこのデミグラス炒め オクラと山芋のポン酢ジュレ 食物繊維豊富！ ひじきとごぼうの梅サラダ	