

三ヶ日青年の家 予定メニュー表 令和8年 7～9月



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
朝食	焼魚(鮭)	ウインナー	ウインナー	焼魚(鮭)	ウインナー	焼魚(鮭)	ウインナー
	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ
	ひじき煮	和風春雨サラダ	ひじき煮	切干大根煮	和風春雨サラダ	ひじき煮	切干大根煮
	ご飯	スクランブルエッグ	スクランブルエッグ	ご飯	スクランブルエッグ	ご飯	スクランブルエッグ
	みそ汁	ご飯	ご飯	みそ汁	ご飯	みそ汁	ご飯
	つぼ漬	みそ汁	みそ汁	つぼ漬	みそ汁	つぼ漬	みそ汁
	納豆	つぼ漬	つぼ漬	納豆	つぼ漬	ふりかけ	つぼ漬
	青りんごゼリー			イチゴゼリー		ブドウゼリー	
昼食	カレーライス	ソースカツ丼	カレーライス	カツ丼	冷やしぶっかけうどん	カレーライス	冷やしぶっかけうどん
	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ	竹輪の磯部揚げ	野菜サラダ	竹輪の磯部揚げ
	福神漬	みそ汁	福神漬	みそ汁	さつまいも煮	福神漬	さつまいも煮
	オレンジゼリー	柴漬け	オレンジゼリー	柴漬け	オレンジゼリー	オレンジゼリー	オレンジゼリー
		オレンジゼリー		オレンジゼリー			
夕食	三ヶ日牛コロツケ	鳥の唐揚げ(タルタルソース)	肉じゃが	鳥の唐揚げ(マヨネーズ)	三ヶ日牛コロツケ	肉じゃが	とんかつ
	アジフライ	きんぴら牛蒡	和風春雨サラダ	きんぴら牛蒡	切干大根煮	ひじき煮	きんぴら牛蒡
	きんぴら牛蒡	野菜サラダ	野菜ポテトサラダ	野菜サラダ	野菜ポテトサラダ	野菜ポテトサラダ	野菜ポテトサラダ
	野菜ポテトサラダ	ご飯	ご飯	ご飯	こぎつねご飯	ご飯	ご飯
	ご飯	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	わかめスープ
	みそ汁	桜漬け	桜漬け	桜漬け	桜漬け	桜漬け	桜漬け
	桜漬け	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
	オレンジ						

【幼児メニューについて】※小学生未満が対象となります。

夕食:お子様プレート(ハンバーグ等)・ご飯・スープ・サラダ・デザート ※朝食・昼食は上記のミニバージョンです。

【ご連絡・お問い合わせ先】 静岡県立三ヶ日青年の家 厨房 TEL:053-526-2877 FAX:053-526-2877 担当:片岡

※繋がらない場合は御手数ですが事務所 TEL:053-526-7156 FAX:053-526-0665 までお願い致します。