

美方高原自然の家 一般メニュー

平成30年5月1日～20日

ABCでのローテーションとなります。

5月1日～20日一般メニュー

月	火	水	木	金	土	日
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
	C	A	B	C	A	B
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
C	A	B	A	B	A	C
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
休館日	B	C	A	B	C	A

	A	B	C
朝食	ご飯	ご飯	ご飯
	サケの塩焼き	但馬のアゴ揚げ天	さばの塩焼き
	ねばねば野菜和え	ポークウインナー	れんこんの酢つき和え
	ちくわ	鶏ごぼういなり煮	鶏つみれ煮
	鶏ごぼう炒め	納豆	白和え
	野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ
	佃煮のり	オレンジ	ねじりこんにゃく
	さくら漬け	梅しそ漬け	しば漬け
	みそ汁	みそ汁	みそ汁
	乳酸菌飲料	乳酸菌飲料	乳酸菌飲料
昼食	古代米ご飯の焼き鳥丼	鹿肉のドライカレー	きつねうどん
	5種のみまめポテトサラダ	つくね棒	アジフライ
	わかめスープ	寒天スープ	* 希望者:ご飯
	日替わりゼリー	日替わりゼリー	日替わりゼリー
夕食	ご飯	ご飯	ご飯
	但馬牛と豆腐のBBQソースの チーズハンバーグ	鶏肉のタルタル焼き	豚テキ
	サーモンフライ	デミロールキャベツ	香住港産はたはたのフライ
	トマトソーススパゲティ	星のコロッケ	肉シューマイ
	さつまいもフライときこのマリネ	サンマの煮つけ	中華春雨
	温野菜サラダ	野菜サラダ	野菜サラダ
	コーンスープ	小松菜の豆乳スープ	チンゲン菜の中華スープ
	一口ケーキ	水まんじゅう	きみしぐれ

* 食堂で使用されているお米はすべて香美町産を使用しています。