

☆2024年 5月 先端大学食堂メニュー☆

		Aランチ	Bランチ	オリジナルランチ	日替わり麺	ディナーA	ディナーB
1	水	鶏竜田&しゅうまい	豚肉のオイスター炒め	ソースカツ丼	味噌ラーメン	チーズメンチカツ	サバの味噌マヨソース
2	木	豚カツ 胡麻ソース	イタリアンハンバーグ	キーマカレー	煮干しラーメン	鶏の塩麹焼き	あじの南蛮タルタル
3	金						
4	土						
5	日						
6	月						
7	火	フライドチキン	煮込みハンバーグ	味噌カツ丼	富山ブラックラーメン	豚肉の唐揚げ	たらのフリッター
8	水	ハムカツ	あじのチリソース	回鍋肉丼	五日あんかけラーメン	鶏竜田 おろしポン酢	さばの西京焼き
9	木	いわしフライ	ミックスグリル	豚ひき肉とニラのピリ辛丼	温玉肉うどん	チキンカツ&春巻き	生揚げピリ辛肉味噌
10	金	あじフライ	鶏のマスタード焼き	ガパオライス	つけ麺	豚肉の味噌炒め	チキン南蛮
11	土						
12	日						
13	月	サーモンフライ	鶏の唐揚げ	親子丼	味噌バターコーンラーメン	よだれ鶏	魚(ほき)の卵とじ
14	火	ハンバーグ&コロッケ	さばのムニエル	温玉ビビンバ丼	かき揚げそば	チンジャオロースー	さわらのバジル焼き
15	水	春巻き&しゅうまい	チキンカツ バジルマヨソース	麻婆茄子丼	ませそば	鶏のチリソース	たらのムニエル
16	木	和風ハンバーグ	鶏のバジルパン粉焼き	から揚げ丼	味噌豚骨ラーメン	油淋鶏	さばの塩焼き
17	金	白身フライ&イカフライ	チキンチーズスタッカルビ	チキン南蛮丼	ワンタン麺	鶏のガーリックチーズ焼き	メンチカツ 茸あん
18	土						
19	日						
20	月	あじの唐揚げ	カツ玉煮	塩だれチキンの温玉丼	台湾風ラーメン	鶏のレモンペッパー焼き	天ぷら盛り合わせ
21	火	ハムエッグフライ	タンドリーチキン	ハントンライス	山菜きつねそば	チキンのピザ風焼き	ほきの醤油麹焼き
22	水	鶏の唐揚 野菜あん	さばの照り焼き	甘辛豚丼 目玉焼きのせ	白湯ラーメン	豚カツ おろしポン酢ソース	ビーフシチュー
23	木	チキンカツ&春巻き	たらの唐揚げ	チキン照り焼き丼	味噌担々麺	麻婆豆腐	手作りほきフライ
24	金	豚肉の生姜焼き	鶏のトマトソース	カツ丼	塩ラーメン	チキンピカタ	さばの竜田揚げ
25	土						
26	日						
27	月	あじフライ	鶏の柚子胡椒マヨ焼き	豚キムチ丼	和風ラーメン	月見ハンバーグ	ほきのピリ辛マヨソース
28	火	白身フライ&コロッケ	鶏のバジル焼き	デミカツ丼	肉そば	鶏の唐揚げ	豚肉の塩だれ炒め
29	水	フライドチキン	酢豚	温玉ハヤシライス	ピリ辛胡麻味噌ラーメン	鶏のホイル焼き	たらのカレー風味フライ
30	木	月見メンチカツ	さばのムニエル	鶏天丼	ちゃんぽん麺	鶏の西京焼き	肉じゃが煮
31	金	ミックスフライ	オイマヨチキン	ロコモコ丼	肉そば	ミックスフライ	回鍋肉