

☆2023年 12月 先端大学食メニュー☆

		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	金	和風ハンバーグ	ホキのオーロラソース	照焼きチキン丼	つけ麺	鶏の唐揚げ&コロッケ	あじのバジル焼き
2	土						
3	日						
4	月	豚カツ おろしポン酢	鶏のマスタード焼き	温玉ハヤシライス	味噌ラーメン	鶏のガーリックチーズ焼き	メンチカツ デミソースかけ
5	火	ハムカツ	さばの塩焼き	カツ丼	喜多方ラーメン	チンジャオロースー	ほきの唐揚げ
6	水	いわしフライ	鶏の塩麹焼き	ロコモコ丼	かき揚げそば	カツ玉煮	タラのチリソース
7	木	月見メンチカツ	フワ×2唐揚げ ポンマヨソース	キーマカレー	まぜそば	鶏のピリ辛葱味噌焼き	さばのトマトソース
8	金	フライドチキン	あじの西京焼き	豚肉焼肉丼 温玉のせ	白湯ラーメン	チキンのクリームソースかけ	ほきの竜田揚げ
9	土						
10	日						
11	月	チーズハンバーグ	さばの南蛮ソース	チキン南蛮丼	富山ブラックラーメン	チキンピカタ	タラの野菜あんかけ
12	火	白身フライ&コロッケ	鶏の唐揚げ	豚キムチ丼	味噌バターコンラーメン	ピリ辛肉豆腐	鶏のバジルマヨソース
13	水	サーモンフライ	ミックスグリル	ガパオライス	ワンタン麺	油淋鶏	サバの照焼き
14	木	イカフライ&シューマイ	ほきと根菜のおろしあん	ルーローハン	台湾風ラーメン	ビーフシチュー	チキンカツ BBQソース
15	金	あじフライ	タンドリーチキン	ハンバーグおろし照焼ソース丼	酸辣湯麺	チーズメンチカツ	サワラのマスタードソース
16	土						
17	日						
18	月	煮込みハンバーグ	オイマヨチキン	回鍋肉丼	和風温玉ラーメン	豚肉南蛮風	あじのピザ風焼き
19	火	たらのフリッター	酢豚	親子丼	味噌豚骨ラーメン	肉じゃが煮	さばの竜田揚げ
20	水	豚カツ 胡麻ソース	鶏のバジル焼き	甘辛豚丼 目玉焼きのせ	五目あんかけラーメン	和風ハンバーグ	手作りホキフライ
21	木	豚肉の塩ダレ炒め	あじの韓国風味味噌焼き	鶏天丼	味噌担々麺	鶏の唐揚げ	さばの味噌煮
22	金	メンチカツ&春巻き	よだれ鶏	ハンバーグとエビフライのタルタル丼	温玉肉うどん	豚肉オイスター炒め	シーフードフライ
23	土						
24	日						
25	月	フライドチキン	カツ玉煮	豚ひき肉とニラのピリ辛丼	博多豚骨ラーメン	鶏のホイル焼き	タラの薬味タレ
26	火	ハンバーグ&コロッケ	チキン南蛮	塩ダレチキンの温玉丼	煮干しラーメン	酢鶏	さばのムニエル
27	水	鶏唐揚げ 野菜あん	さばのバジル焼き	麻婆茄子丼	塩バターコンラーメン	ミックスフライ	月見ハンバーグ
28	木	ミックスフライ	鶏のトマトソース	中華丼	山菜きつねそば		
29	金						
30	土						
31	日						