

☆2024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	日						
2	月	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&コロケ	あじのバジル焼き
3	火	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
4	水	ハムカツ	さばの塩焼き	カツ丼	旨辛かき玉ラーメン	チンジャオロースー	ほきの唐揚げ
5	木	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
6	金	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
7	土						
8	日						
9	月	チーズハンバーグ	さばの南蛮ソース	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
10	火	フライドチキン	あじの西京焼き	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
11	水	白身フライ&コロケ	鶏の唐揚げ	豚キムチ丼	味噌バターコーンラーメン	ピリ辛肉豆腐	鶏のバジルマヨソース
12	木	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
13	金	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
14	土						
15	日						
16	月	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
17	火	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
18	水	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
19	木	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
20	金	豚肉の塩ダレ炒め	あじの韓国風味噌焼き	鶏天丼	味噌担々麺	鶏の唐揚げ	タラのバジル焼き
21	土						
22	日						
23	月	メンチカツ&串カツ	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
24	火	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
25	水	ハンバーグ&コロケ	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
26	木	鶏唐揚 野菜あん	ほきのバジル焼き	麻婆茄子丼	塩バターコーンラーメン	ミックスフライ	月見ハンバーグ
27	金	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		
28	土						
29	日						
30	月						
31	火						