☆2024年 11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	サーモンフライ	チキンのマヨチーズ焼き	ロコモコ丼	かき揚げそば	チンジャオロース	タラの唐揚げ
2 ±						
3日4月						
5 火	月見メンチカツ	あじのマスタード焼き	味噌カツ丼	ワンタン麺	チキンのバジル焼き	シーフードフライ
6 水	ハムカツ	ミックスグリル	温玉ハヤシライス	味噌豚骨ラーメン	鶏の唐揚げ	肉じゃが煮
7 木	さばの塩焼き	鶏の塩こうじ唐揚げ	豚ひき肉とニラのピリ辛丼	温玉肉うどん	豚肉の塩タレ炒め	あじ竜田 オーロラ ソース
8 金	あじフライ	ホキの西京焼き	キーマカレー	つけ麵	鶏竜田 おろしポン酢	タラの葱味噌焼き
9 ±						
10 日		あじの照りマヨ焼き		温玉たぬきうどん	和風ハンバーグ	さばのピリ辛マヨソース
12 火	チキンのトマトソース	タラのフリッター 甘酢あ	麻婆茄子丼	塩パターコーンラーメン	鶏の韓国風味噌焼き	メンチカツ 和風あんかけ
13 水	豚肉の味噌炒め	鶏の青じそマヨソース	カツ丼	旨辛かき玉ラーメン	チキンカツ 胡麻ソース	あじのムニエル
14 木	チーズハンバーグ	鶏と大根のさっぱり煮	葱塩豚丼 温玉のせ	まぜそば	若鶏醬油香り揚げ	サワラのバジル焼き
15 金	メンチカツ&シューマイ	カツ玉煮	豚キムチ丼	白湯ラーメン	チキンチーズタッカルビ	さばの竜田揚げ
16 土						
18月		回鍋肉		醤油豚骨ラーメン	豚ばらと大根の旨煮	ーニーニー ホキの胡麻味噌焼き
19 火	南瓜コロッケ&イカフライ	さばの照り焼き	唐揚げ丼	味噌担々麺	手作りチキンカツ	八宝菜
20 水	イワシフライ	チキン南蛮	甘辛豚丼 目玉焼きのせ	煮干しラーメン	豚カツ デミソース	麻婆豆腐
21 木	フライドチキン	さばのムニエル	デミカツ丼	山菜きつねそば	チーズメンチカツ	豚肉のスタミナ炒め
22 金	ハンバーグ&コロッケ	照りマヨチキン	ガパオライス	かき玉塩あんかけラーメン	酢鶏	サワラの西京焼き
23 ±						
24日25月	サーモンフライ	鶏竜田 二ラ醤油ソース	 三色そぼろ丼	 台湾風ラーメン	ミックスグリル	<u></u> 鶏のチリソース
26 火	タラのバジル焼き	鶏の唐揚げ	ソースカツ丼	ピリ辛胡麻味噌ラーメン	オイマヨチキン	あじのタルタル焼き
27 水	豚の生姜焼き	チキンカツ バジルマヨソー	ハントンライス	山菜きつねそば	四川豆腐	さばの唐揚げ
28 木	あじフライ	酢豚	温玉ビビンバ丼	富山ブラックラーメン	チキン南蛮	月見ハンバーグ
29 金	ミックスフライ	鶏の柚子胡椒マヨ焼き	韓国風チキン丼	(温)肉ぶっかけうどん	ミックスフライ	ホキの野菜甘酢だれ
30 ±						