

2021.1 January Monthly Menu

カ フ エ テ リ ア
ふ じ

日付		6.11.16.21.26.31	7.12.17.22.27	8.13.18.23.28	9.14.19.24.29	5.10.15.20.25.30
朝食	白飯・パン お味噌汁付き 盛り付け提供	 ソイミートの卵炒め	卵炒り豆腐	スパニッシュオムレツ	きのこ卵のソテー 	チーズ入りバイクドエッグ
		鶏肉と野菜のソテー	鶏団子の煮付け	ポイルソーセージ	ベーコンとポテト炒め	肉団子の甘酢たれ
		鯖の塩焼き	さわらの西京焼き	鯖の塩焼き	さわらの照り焼き	焼きししやも
		ラタウイユ	さつま芋のレモン煮	ポテトとブロッコリーの粒マスタード和え	 ベジタリアンチリコンカン	 大豆と枝豆のコーン炒め
		フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト
		焼きたてパン 	焼きたてパン 	焼きたてパン 	焼きたてパン 	焼きたてパン 



日付		6.11.16.21.26.31	7.12.17.22.27	8.13.18.23.28	4.9.14.19.24.29	5.10.15.20.25.30
夕食	白飯 お味噌汁付き 盛り付け提供	揚げ餃子	グリルチキンカレー風味	はるまき	グリルチキンガーリックマトソース	タンドリーチキン
		鯖の塩焼き	白身魚フライ	鯖のごま照焼き	いわし梅しそフライ	鯖の竜田揚げ
		親子炒り玉子	八宝菜	牛肉の南蛮焼き	回鍋肉	青椒肉絲
		豚キムチ丼	牛すじカレー	チキンカレー	ハヤシライス	カルビクッパ
		カルボナーラ	かきたまうどん	ツナのジェノベーゼ	にゅうめん	 ソイミートのトマトソースパスタ

* すべてのメニュー共通でサラダバー・デザート・フルーツ・ドリンク がセットになります。
 * 料金は朝食・昼食・夕食 それぞれ一律となっております。また、朝食・夕食は盛り付けているものを提供しております。
 * 食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
 * 当店は共有フリースペースではございません。
 * そのため、食券をご購入いただけない方やお食事を持ち込んでのご利用はお断りさせていただきます。(ご事情がある場合はお電話にてご相談ください)



2021年1月 朝食・夕食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付	6.11.16.21.26.31	7大アレルゲン							7.12.17.22.27	7大アレルゲン							8.13.18.23.28	7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	盛り付け提供	ソイミートの卵炒め	●	●					卵炒り豆腐	●	●	●					スパニッシュオムレツ		●	●				
		鶏肉と野菜のソテー	●						鶏団子の煮付け	●	●	●					ポイルソーセージ			●				
		鯖の塩焼き							さわらの西京焼き								鯖の塩焼き							
		ラタトゥイユ							さつま芋のレモン煮								ポテとブロッコリーの粒マスタード和え	●		●				
		フライドポテト	●						フライドポテト	●							フライドポテト	●						
		牛乳			●				牛乳			●					牛乳			●				
		納豆	●						納豆	●							納豆	●						
		味付のり	●		●			●	味付のり	●		●			●		味付のり	●		●			●	
		ジャム							ジャム								ジャム							
		マーガリン			●				マーガリン			●					マーガリン			●				

昼食につきましては別途ご案内しております。

日付	6.11.16.21.26.31	7大アレルゲン							7.12.17.22.27	7大アレルゲン							8.13.18.23.28	7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
夕食	盛り付け提供	揚げ餃子	●						グリルチキンカレー風味	●						はるまき	●					●		
		鯖の塩焼き							白身魚フライ	●						鯖のごま照焼き	●						●	
		親子炒り玉子	●	●					八宝菜	●					●	牛肉の南蛮焼き	●							
		豚キムチ丼	●					●	●	牛すじカレー	●						チキンカレー	●						
		カルボナーラ	●	●	●					かきたまうどん	●	●					ツナのジェノベーゼ	●	●	●				

2021年1月 朝食・夕食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付	9.14.19.24.29	7大アレルゲン							5.10.15.20.25.30	7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	盛り付け提供	きのこと卵のソテー		●	●				チーズ入りペイクドエッグ	●	●	●				
		ベーコンとポテト炒め		●	●				肉団子の甘酢たれ	●	●	●				
		さわらの照り焼き	●						焼きししゃも							
		ベジタリアンチリコンカン							大豆と枝豆のコーン炒め							
		フライドポテト	●						フライドポテト	●						
		牛乳			●				牛乳			●				
		納豆	●						納豆	●						
		味付のり	●		●			●	味付のり	●		●			●	
		ジャム							ジャム							
		マーガリン			●				マーガリン			●				

各食共通メニュー	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ご飯							
味噌汁	●						

ドレッシング類	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
サウザンアイランド	●	●					
フレンチ赤		●					
青じそ(ノンオイル)	●						
イタリアン							
マヨネーズ		●					
ケチャップ・ソース							
しょうゆ	●						

※上記の他に提供している調味料や、サラダ、デザート、ドリンクがございますので、詳しくはお問い合わせください。

昼食につきましては別途ご案内しております。

日付	4.9.14.19.24.29	7大アレルゲン							5.10.15.20.25.30	7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
夕食	盛り付け提供	ゲリルチキン ガーリックトマトソース	●		●				タンドリーチキン			●				
		いわし梅しそフライ	●						鯖の竜田揚げ	●						
		回鍋肉	●						青椒肉絲	●	●					
		ハヤシライス	●		●				カルビクツパ	●	●					
		にゅうめん	●	●					ソイミートの トマトソースパスタ	●						

パン (朝食のみ)	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
バターロール	●	●	●				
焼きたて クリームデニッシュ	●	●	●				
焼きたて チョコデニッシュ	●	●	●				

2021.1.January



Monthly Menu



カフェテリア

ふじ

Lunch

ごはん&お味噌汁付き

日付	1	2	3	4	5
メニュー	休館日	休館日	休館日	グリルチキンと温野菜の 柑橘ソース	ガパオ
日付	6	7	8	9	10
メニュー	ポークデミシチュー	揚げ鶏の 生姜みぞれあん	栄養士おすすめ ビビンバ (牛挽肉と大豆ミート)	チキンのきのこクリーム ソース	オムハヤシ
日付	11	12	13	14	15
メニュー	しらす丼	チキンとキャベツの トマトシチュー	野菜の 和風キーマカレー	さば南蛮	野菜たっぷり 中華丼
日付	16	17	18	19	20
メニュー	鱈と根菜のみぞれ煮	海老かき揚げ丼	栄養士おすすめ ソイミートの キーマカレー	鶏肉のきじ焼き丼	ビックメンチカツ 粒マスタードソース
日付	21	22	23	24	25
メニュー	グリルチキンと温野菜の 柑橘ソース	オムハヤシ	鶏肉の 胡麻味噌照り焼き	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	野菜の 和風キーマカレー
日付	26	27	28	29	30
メニュー	チキン南蛮	五目あんかけ焼きそば	バジルチキンソテー	デミトマハンバーグ	揚げ鶏の 生姜みぞれあん
日付	31				
メニュー	きのこチーズのカレー				

- * すべてのメニュー共通でサラダバー・デザート・フルーツ・ドリンク がセットになります。
- * 料金は朝食・昼食・夕食 それぞれ一律となっております。また、昼食はバイキング制ではございません。
- * 食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
- * 当店は共有フリースペースではございません。そのため、食券をご購入いただけない方やお食事を持ち込んでのご利用はお断りさせていただきます。(ご事情がある場合はお電話にてご相談ください)

2021年1月 昼食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
1	休館日							
2								
3								
4	グリルチキンと温野菜の柑橘ソース							
5	ガバオ	●	●					
6	ポークデミシチュー	●		●				
7	揚げ鶏の生姜みぞれあん	●						
8	ビビンバ(牛挽肉と大豆ミート)	●	●	●				
9	チキンのきのこクリームソース	●		●				
10	オムハヤシ	●	●	●				
11	しらす丼	●	●				●	●
12	チキンとキャベツのトマトシチュー	●		●				
13	野菜の和風キーマカレー	●		●				
14	さば南蛮	●	●					
15	野菜たっぷり中華丼	●	●					

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	鱈と根菜のみぞれ煮	●						
17	海老かき揚げ丼	●	●				●	
18	ソイミートのキーマカレー			●				
19	鶏肉のきじ焼き丼	●	●					
20	ビックメンチカツ 粒マスタードソース	●		●				
21	グリルチキンと温野菜の柑橘ソース							
22	オムハヤシ	●	●	●				
23	鶏肉の胡麻味噌照り焼き	●						
24	鯖の竜田揚げ柚子胡椒ソース	●						
25	野菜の和風キーマカレー	●		●				
26	チキン南蛮	●	●	●				
27	五目あんかけ焼きそば	●	●					
28	バジルチキンソテー							
29	デミトマハンバーグ	●		●				
30	揚げ鶏の生姜みぞれあん	●						
31	きのこチーズのカレー	●		●				

カフェテリア ふじ

センター棟 2階

朝食	7:30 ~ 8:30	500円	盛付提供(事前予約要)
昼食	11:45 ~ 13:00	620円	1品+サラダバー、ドリンク、デザート
夕食	17:30 ~ 18:30	690円	盛付提供(事前予約要)

2021.1 今月のおすすめメニュー

日付限定!!

野菜の和風キーマカレー

Keema curry & with breaded vegetables



Lunch

1/13(水)・25(月)

野菜たっぷり中華丼

Chop suey rice bowl,
topped fried burdock & fresh vegetables



Lunch

1/15(金)

グリルチキンと温野菜の柑橘ソース

Grilled chicken & hot vegetables
with orange flavor sauce



Lunch

1/4(月)・21(木)

※写真はイメージです。