



Monthly Menu



2022.5 May

カフェテリア ふじ



ごはん & お味噌汁付き

日付	1	2	3	4	5
メニュー	ソイミートの麻婆豆腐	チキンカツ	鯖のごま照り焼き	オムハヤシ	油淋鶏
日付	6	7	8	9	10
メニュー	梅しそおろし豆腐ハンバーグ	五目あんかけ焼きそば	たっぷり玉葱の豚の黒酢生姜焼き	休館日	ハンバーグデミグラスソース
日付	11	12	13	14	15
メニュー	豚肉のピリ辛味噌炒め	5種野菜の和風キーマカレー	チキンのペペロン焼きレモンソース	回鍋肉	チキンとキャベツのトマトシチュー
日付	16	17	18	19	20
メニュー	白身魚の唐揚げぽん酢仕立て	鶏肉のソテーガーリックバター醤油	ガパオライス	豚肉の生姜焼き	鶏肉の衣揚げテリヤキソース
日付	21	22	23	24	25
メニュー	プルコギ(豚)	アジフライ	ハンバーグモッツアレラトマトソース	中華丼	チキンの香草パン粉焼き
日付	26	27	28	29	30
メニュー	豚肉の南蛮焼き	肉味噌温玉丼(豚挽肉とソイミート)	鯖の竜田揚げ柚子胡椒ソース	チキンカレー	八宝菜
日付	31				
メニュー	ハンバーグたっぷり玉葱ソース				

- * 昼食は現在メイン料理1品の提供となっております。
- * すべてのメニュー共通でおかわり自由の盛り小鉢(サラダ・デザート・フルーツ・漬物)、白米・味噌汁・ドリンクバーがセットになります。
- * 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。
- * 当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせていただきます。(アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談ください)
- * 団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。(7日前の15時締切)詳しくはホームページをご覧ください。

2022年5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。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
1	ソイミートの麻婆豆腐	●						
2	チキンカツ	●	●	●				
3	鯖のごま照り焼き	●					●	
4	オムハヤシ	●	●	●				
5	油淋鶏	●						
6	梅しそおろし豆腐ハンバーグ	●		●				
7	五目あんかけ焼きそば	●						
8	たっぷり玉葱の豚の黒酢生姜焼き	●						
9	休館日							
10	ハンバーグ デミグラスソース	●		●				
11	豚肉のピリ辛味噌炒め	●						
12	5種野菜の和風キーマカレー	●		●				
13	チキンのペペロン焼き レモンソース	●	●	●				
14	回鍋肉	●						
15	チキンとキャベツのトマトシチュー	●		●				

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	白身魚の唐揚げ ぼん酢仕立て	●						
17	鶏肉のガーリックバター醤油	●		●				
18	ガパオライス	●	●					
19	豚肉の生姜焼き	●						
20	鶏肉の衣揚げテリヤキソース	●	●	●				
21	プルコギ(豚)	●						
22	アジフライ	●						
23	ハンバーグモッツアレラトマトソース	●		●				
24	中華丼	●						
25	チキンの香草パン粉焼き	●		●				
26	豚肉の南蛮焼き	●						
27	肉味噌温玉丼(豚挽き肉と大豆ミート)	●	●					
28	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	●						
29	チキンカレー	●						
30	八宝菜	●					●	
31	ハンバーグ たっぷり玉葱ソース	●		●				

Monthly Menu

2022.5 May

カフェテリア ふじ

	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	1、6、11、16、21、26、31	2、7、12、17、22、27	3、8、13、18、23、28	4、9、14、19、24、29	5、15、20、25、30
 朝食	チンゲン菜入りスクランブルエッグ	厚焼き玉子	チーズ入りバイクドエッグ	もやしの卵炒め	出し巻き玉子
盛付提供	焼売	ポイルソーセージ	肉団子のトマト煮	ポイルソーセージ	鶏団子の煮付け
	白身魚の照り焼き	鮭とポテトの青海苔和え	わかめのツナ炒め	たらのオイル焼き	かつおとキャベツのカレー炒め
	大豆と枝豆とコーンの炒め	 ソイミートと野菜炒め	きんぴらごぼう	切干大根煮	小松菜とひじきのお浸し
	フライドポテト				
汁物	味噌汁（具材は時間帯、日によって異なります）				
ごはん/パン	白米（お替り自由）/パン（日替り提供）				
飲み物/小鉢	フリードリンク/日替り提供（種類は時間帯、日によって異なります）				
昼食については別途ご案内しております。					
	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	1、6、11、16、21、26、31	2、7、12、17、22、27	3、8、13、18、23、28	4、14、19、24、29	5、10、15、20、25、30
 夕食	厚揚げの鶏そぼろあん	揚げ餃子	鶏肉の唐揚げ	春巻	水餃子
盛付提供	イカフライ	鯖の塩焼き	たらのカレー焼き	白身魚の香草焼き	鯖の竜田揚げ
	豚肉の生姜焼き	鶏肉の回鍋肉	豚肉と野菜の旨煮	親子炒り玉子	 ソイミートのスタミナ炒め
	チキンカレー	ハヤシライス	クッパ（魚介）	豚キムチ丼	豆カレー
	しらすのペペロンチーノ	かきたまうどん	ペンネカルボナーラ	たぬきうどん	きのこの和風パスタ
汁物/ごはん	味噌汁（具材は時間帯、日によって異なります）/白米（お替り自由）				
飲み物/小鉢	フリードリンク/日替り提供（種類は時間帯、日によって異なります）				

*朝食…メニュー表に記載のお料理を1つのプレートに従業員が盛り付けし、提供致します。

*夕食…メニュー表に記載のお料理を種・丼（カレー）、その他3種類盛り合わせの小皿に分けて従業員が盛り付けし、提供致します。

*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。

*当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせていただきます。（アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談ください）

*朝食・夕食は完全予約制となっております。（7日前の15時締切）詳しくはホームページをご覧ください。



2022年5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。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付	1、6、11、16、21、26、31	7大アレルゲン							2、7、12、17、22、27	7大アレルゲン							3、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	チンゲン菜入りスクランブルエッグ		●	●				厚焼き玉子	●	●					チーズ入りバイクドエッグ	●	●	●					
		焼売	●		●				ポイルソーセージ			●				肉団子のトマト煮	●	●	●					
		白身魚の照り焼き	●					●	鮭とポテトの青海苔和え							わかめのツナ炒め	●							
		大豆と枝豆とコーンの炒め							ソイミートと野菜炒め	●						きんぴらごぼう	●							
		フライドポテト	●						フライドポテト	●						フライドポテト	●							

昼食につきましては別途ご案内しております。

日付	1、6、11、16、21、26、31	7大アレルゲン							2、7、12、17、22、27	7大アレルゲン							3、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	厚揚げの鶏そぼろあん	●						揚げ餃子	●						鶏肉の唐揚げ	●							
		イカフライ	●						鯖の塩焼き							たらのカレー焼き	●							
		豚肉の生姜焼き	●						鶏肉の回鍋肉	●						豚肉と野菜の旨煮	●							
		チキンカレー	●						ハヤシライス	●		●				クッパ(魚介)	●	●						
		しらすのペロンチーノ	●					●	●	かきたまうどん	●	●				ペンネカルボナーラ	●	●	●					

2022年5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。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付	4、9、14、19、24、29	7大アレルゲン							5、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	もやしの卵炒め	●	●					出し巻き玉子	●	●					
		ポイルソーセージ			●				鶏団子の煮付け	●	●	●				
		たらのオイル焼き							かつおフレークとキャベツのカレー炒め							
		切干大根煮	●						小松菜とひじきのお浸し	●						
		フライドポテト	●						フライドポテト	●						

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	●						

パン・納豆・味付のり (朝食のみ)	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ミニクワッサン	●	●	●				
納豆	●						
味付のり	●		●			●	

昼食につきましては別途ご案内しております。

日付	4、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	春巻	●					●	水餃子	●	●					
		白身魚の香草焼き	●		●				鯖の竜田揚げ	●						
		親子炒り玉子	●	●					ソイミートのスタミナ炒め	●						
		豚キムチ丼	●					●	●	豆カレー			●			
		たぬきうどん	●							きのこの和風パスタ	●		●			

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	●	●					
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。

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)

2022.5 今月のおすすめメニュー

日付限定!!

たっぷり玉葱の豚の黒酢生姜焼き

Stir-fried pork with black vinegar & ginger sauce

Lunch



5/8(日)

チキンのペペロン焼き レモンソース

Grilled chicken
marinated in olive oil, garlic & chili with lemon sauce

Lunch



5/13(金)

ハンバーグ モッツァレラトマトソース

Hamburg steak with mozzarella cheese on tomato sauce

Lunch



5/23(月)

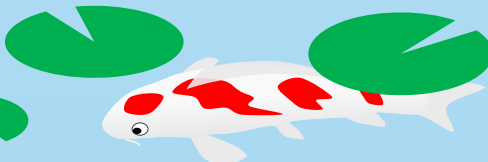
ハンバーグ たっぶり玉葱ソース

Hamburg steak with onion sauce

Lunch



5/31(火)



※写真はイメージです。