

昼食
ごはん & お味噌汁付き

日付	1	2	3	4	5
メニュー	アジフライ & 北海道グラタンコロッケ	夏野菜と食べるハンバーグ トマトカレーソース	ビビンバ風焼肉	鶏肉のソテー ガーリックバター醤油	豚肉と野菜の塩レモン炒め
日付	6	7	8	9	10
メニュー	チキンカツ	鯖のごま照り焼き	鶏肉の唐揚げ	夏野菜のミートソースハンバーグ	豚肉の南蛮焼き
日付	11	12	13	14	15
メニュー	白身魚の香草焼き トマトソース	豚しゃぶと夏野菜のサラダ	BBQチキン	ソイミートの麻婆豆腐	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース
日付	16	17	18	19	20
メニュー	鶏の焼肉サラダ	豚肉の生姜焼き	夏野菜と食べるハンバーグ トマトカレーソース	五目あんかけ焼きそば	鶏もも肉の照り焼き
日付	21	22	23	24	25
メニュー	夏野菜のミートソースハンバーグ	油淋鶏	豚肉のピリ辛味噌炒め	チーズキーマカレー	鶏肉の塩麴香草焼き 夏野菜のマリネ
日付	26	27	28	29	30
メニュー	韓国風豚焼肉のサラダ添え	照り焼き豆腐ハンバーグ	オムハヤシ	白身魚の味噌チーズ焼き	バジルチキンソテー
日付	31				
メニュー	豚しゃぶと夏野菜のサラダ				

- * 昼食は現在メイン1品の提供となっております。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。
- * すべてのメニュー共通でおかわり自由の(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。※メインメニューのおかわりはできません。
- * 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。
- * ご利用のお客様が多い場合、券売機での当日券販売を停止させていただく場合がございます。



2022年8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	アジフライ&北海道グラタンコロッケ	●		●			●	●
2	夏野菜と食べるハンバーグトマトカレーソース	●		●				
3	ビビンバ風焼肉	●						
4	鶏肉のガーリックバター醤油	●		●				
5	豚肉と野菜の塩レモン炒め	●						
6	チキンカツ	●	●	●				
7	鯖のごま照り焼き	●					●	
8	鶏肉の唐揚げ	●						
9	夏野菜のミートソースハンバーグ	●	●	●				
10	豚肉の南蛮焼き	●						
11	白身魚の香草焼きトマトソース	●		●				
12	豚しゃぶと夏野菜のサラダ	●						
13	BBQチキン	●						
14	ソイミートの麻婆豆腐	●						
15	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	●						

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	鶏の焼肉サラダ	●	●	●				
17	豚肉の生姜焼き	●						
18	夏野菜と食べるハンバーグトマトカレーソース	●		●				
19	五目あんかけ焼きそば	●						
20	鶏もも肉の照り焼き	●					●	
21	夏野菜のミートソースハンバーグ	●	●	●				
22	油淋鶏	●						
23	豚肉のピリ辛甘味噌炒め	●						
24	夏野菜チーズキーマカレー	●	●	●				
25	鶏肉の塩麴香草焼き 夏野菜のマリネ							
26	韓国風 豚焼肉のサラダ添え	●						
27	照り焼き豆腐ハンバーグ	●		●				
28	オムハヤシ	●	●	●				
29	白身魚の味噌チーズ焼き			●				
30	バジルチキンソテー							
31	豚しゃぶと夏野菜のサラダ	●						

Monthly Menu

2022.8 August

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、10、15、20、25、30
朝食	出し巻き玉子	ソイミートの卵炒め 	厚焼き玉子	チンゲン菜入りスクランブルエッグ	オムレツ
盛付提供	ポークウインナー	つくねの照り焼き	ソーセージ	肉団子（甘酢だれ）	鶏そぼろ
	かつおフレーク	たらのおイル焼き	ツナサラダ	笹かまぼこ	焼きししゃも
	 野菜ときのこのターメリック炒め	切干大根煮	キャベツとコーンの炒め	ラタトゥイユ（野菜のトマト煮）	ひじきと枝豆の煮物
	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、9、14、19、24、29	5、10、15、20、25、30
夕食	若鶏のカチャトラ	鶏肉の塩麹焼き	メンチカツ	春巻	BBQチキン
盛付提供	イカとザーサイの中華和え	アジフライ	さばの塩焼き 	ホキのテリヤキソース	白身魚フライ
	ソイミートのきんぴら 	厚揚げの野菜炒め	ソイミートのスタミナ炒め 	親子炒り玉子	豚肉と大根のポン酢炒め煮
	キーマカレー	中華丼	チキンカレー	ハヤシライス	ブルコギ丼 
	わかめおろしうどん	ミートソーススパゲティ	たぬきつねうどん	ソイミートのチャプチェ 	ソイミートのトマトスパゲティ 
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麺・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。

*すべてのメニュー共通でおかわり自由の（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。※メインメニューのおかわりはできません。

*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8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	出し巻き玉子	●	●					ソイミートの卵炒め	●	●						厚焼き玉子	●	●					
		ポークウインナー			●				つくねの照り焼き	●	●	●			●		ソーセージ	●						
		かつおフレーク							たらのオイル焼き								ツナサラダ	●	●	●				
		野菜ときのこのターメリック炒め							切干大根煮	●							キャベツとコーンの炒め							
		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	若鶏のカチャトラ							鶏肉の塩麴焼き								メンチカツ	●		●				
		イカとザーサイの中華和え	●						アジフライ	●							さばの塩焼き							
		ソイミートのきんぴら	●						厚揚げの野菜炒め	●							ソイミートのスタミナ炒め	●						
		キーマカレー	●						中華丼	●							チキンカレー	●						
		わかめおろしうどん	●						ミートソーススパゲティ	●							たぬきつねうどん	●						

2022年8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、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	チンゲン菜入り スクランブルエッグ		●	●				オムレツ	●	●	●				
		肉団子(甘酢だれ)	●	●	●				鶏そぼろ	●						
		笹かまぼこ		●					焼きししゃも							
		ラタトゥイユ(野菜のトマト煮)							ひじきと枝豆の煮物	●						
		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。

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							

※具材は日替となります。

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	●	●	●				
ロールパン	●	●	●				
納豆	●						
味付のり	●		●				●

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	春巻	●						BBQチキン	●						
		ホキのテリヤキソース	●						白身魚フライ	●						
		親子炒り玉子	●	●					豚肉と大根のボン酢炒め煮	●						
		ハヤシライス	●		●				ブルコギ丼	●						
		ソイミートのチャブチェ	●						ソイミートのトマトスパゲティ	●						

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	550円	盛付提供(事前予約要)
昼食	11:45 ~ 13:00	680円	1品+サラダバー、ドリンク、デザート
夕食	17:30 ~ 18:30	760円	盛付提供(事前予約要)

2022.8 今月のおすすめメニュー

日付限定!!



8/9(火)・21(日)



8/12(金)・31(水)



8/25(木)

※写真はイメージです。