

Monthly Menu

2023.2 February

カフェテリア ふじ

 昼食 ごはん & お味噌汁付き	日付	1	2	3	4	5
	メニュー	八宝菜	 豚肉のたっぷり生姜あんかけ	 イワシの青のりフライ & キャベツメンチカツ 大豆トマトソース	ポークデミシチュー	鶏肉のスタミナ香味炒め
	日付	6	7	8	9	10
	メニュー	休館日	 ハンバーグジンジャーソース	チキンカツ トマトとチーズのソース	水餃子の五目あん	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース
	日付	11	12	13	14	15
	メニュー	照り焼き豆腐ハンバーグ	和風おろし焼肉	洋風カツ丼	ソイミートの麻婆豆腐 	チーズ入り芋もちコロック & キャベツメンチカツ
	日付	16	17	18	19	20
	メニュー	ビビンバ風焼肉	 ポークジンジャーカレー	ハンバーグデミグラスソース	豚肉のピリ辛甘味噌炒め	しらす丼 
	日付	21	22	23	24	25
	メニュー	 豚肉のたっぷり生姜あんかけ	白身魚フライカレー	豚肉の南蛮焼き	チキンカツ トマトとチーズのソース	和風おろしハンバーグ
日付	26	27	28			
メニュー	洋風カツ丼	鶏肉の葱だく甘酢だれ焼き	オムライスチキン トマトクリームソース			

- * 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。



2023年2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。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。

微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品の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、過去にショックを起こした方への除去・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	八宝菜	●					●	
2	豚肉のたっぷり生姜あんかけ	●						
3	イワシの青のりフライ&キャベツメンチカツ 大豆トマトソース	●		●				
4	ポークデミシチュー	●		●				
5	鶏肉のスタミナ香味炒め	●						
6	休館日							
7	ハンバーグジンジャーソース	●		●				
8	チキンカツ トマトとチーズのソース	●	●	●				
9	水餃子の五目あん	●						
10	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	●						
11	照り焼き豆腐ハンバーグ	●		●				
12	和風おろし焼肉	●						
13	洋風カツ丼	●	●	●				
14	ソイミートの麻婆豆腐	●						
15	チーズ入り芋もちコロッケ&キャベツメンチカツ	●	●	●				

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	ビビンバ風焼肉	●						
17	ポークジンジャーカレー	●		●				
18	ハンバーグ デミグラスソース	●		●				
19	豚肉のピリ辛甘味噌炒め	●						
20	しらす丼	●	●				▲	▲
21	豚肉のたっぷり生姜あんかけ	●						
22	白身魚フライカレー	●						
23	豚肉の南蛮焼き	●						
24	チキンカツ トマトとチーズのソース	●	●	●				
25	和風おろしハンバーグ	●		●				
26	洋風カツ丼	●	●	●				
27	鶏肉の葱たく甘酢だれ焼き	●						
28	オムライスチキントマトクリームソース	●	●	●				

※▲表示については、漁法過程で、
コンタミの可能性のあるアレルゲンです。

Monthly Menu

2023.2 February

カフェテリア
ふじ

日付	NO.1 1、6、11、16、21、26	NO.2 2、12、17、22、27	NO.3 3、8、13、18、23、28	NO.4 4、9、14、19、24	NO.5 5、10、15、20、25
朝食	ソイミートの卵炒め 	出し巻き玉子	ほうれん草と卵のソテー	卵そぼろ	厚焼き玉子
盛付提供	つくねの照り焼き	鶏五目煮	肉団子（甘酢だれ）	ソイミート入り鶏そぼろ 	ポークウィンナー
	たらの味噌焼き	焼きししゃも	ツナフレーク	笹かまぼこ	小松菜のかつお和え
	 切干大根の甘酢サラダ	 野菜ときのこのターメリック炒め	ひじきと大豆の煮付け	春雨サラダ	ソイミートの野菜炒め 
	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。					
日付	NO.1 1、11、16、21、26	NO.2 2、7、12、17、22、27	NO.3 3、8、13、18、23、28	NO.4 4、9、14、19、24	NO.5 5、10、15、20、25
夕食	若鶏のカチャトラ	牛肉コロッケ	鶏肉の漬け焼き	メンチカツ	バジルチキンソテー
盛付提供	竹輪の磯辺揚げ	しらすとわかめの酢の物	イカカツ 	たらのおイル焼き	アジフライ
	 しめじのおかか和え	ソイミート入り麻婆春雨 	ベジタリアン・チリコンカン 	蒸し鶏とキャベツのぼん酢和え	きんぴらごぼう
	ソイミートのキーマカレー 	チキンクリームシチュー	ブルコギ丼	ポークカレー	 中華丼
	豚肉と野菜のビーフン	パンネのペペロンチーノ	たぬきうどん	ミートソーススパゲティ	たぬきつねうどん
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。

*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。



2023年2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。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。

微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品の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、過去にショックを起こした方への除去・代替食等は控えさせて頂いております。

※▲表示については、漁法過程で、

コンタミの可能性のあるアレルゲンです。

日付	1、6、11、16、21、26	7大アレルゲン							2、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	ソイミートの卵炒め	●	●					出し巻き玉子	●	●						ほうれん草と卵のソテー		●	●				
		つくねの照り焼き	●	●	●				鶏五目煮	●							肉団子(甘酢だれ)	●	●	●				
		たら味噌焼き							焼きししゃも								ツナフレーク							
		切干大根の甘酢サラダ							野菜ときのこのターメリック炒め								ひじきと大豆の煮付け	●						
		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、11、16、21、26	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							牛肉コロッケ	●	●	●				鶏肉の漬け焼き	●							
		竹輪の磯辺揚げ	●	●				●	しらすとわかめの酢の物						▲	▲	イカカツ	●						
		しめじのおかか和え	●						ソイミート入り麻婆春雨	●							ベジタリアン・チリコンカン							
		ソイミートのキーマカレー							チキンクリームシチュー	●		●					ブルコギ丼	●						
		豚肉と野菜のビーフン	●						パンネのベベロンチーノ	●							たぬきうどん	●						

2023年2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。製品の製造過程でのコンタミ情報は、事前にお問合せ頂いた後、お調べ致します。

微量の摂取でも症状が重篤になる方、除去食品が多数の方はお弁当や除去食品の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、過去にショックを起こした方への除去・代替食等は控えさせて頂いております。

※▲表示については、漁法過程で、
コンタミの可能性のあるアレルゲンです。

日付	4、9、14、19、24	7大アレルゲン							5、10、15、20、25	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	卵そばろ	●	●					厚焼き玉子	●	●					
		ソイミート入り鶏そばろ	●						ポークウインナー			●				
		笹かまぼこ		●					小松菜のかつお和え	●						
		春雨サラダ							ソイミートの野菜炒め	●						
		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							

※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
ミニクロワッサン	●	●	●				
ロールパン	●	●	●				
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、9、14、19、24	7大アレルゲン							5、10、15、20、25	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	メンチカツ	●		●				バジルチキンソテー							
		たらのオイル焼き							アジフライ	●						
		蒸し鶏とキャベツのぼん酢和え	●						きんぴらごぼう	●						
		ポークカレー	●						中華丼	●						
		ミートソーススパゲティ	●						たぬきつねうどん	●						

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		●					
中濃ソース							
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)

2023.2 今月のピックアップメニュー

日付限定!!



チキンカツ トマトとチーズのソース
Chicken cutlet with tomato & cheese sauce



洋風カツ丼
Pork cutlet & stir fried onion
demi-glace sauce rice bowl



豚肉のたっぷり生姜あんかけ
Grilled pork loin with onion & ginger starch sauce

※写真はイメージです。