献　立　表

2024年度

京都府立青少年海洋センター

（メニュー指定は、学校団体単体利用のみ有効です。）

	メニュー番号	内容
朝食	1	○豆腐ハンバーグ　○レタス　○漬物 ○ひじきの煮物（ひじき・鶏肉・人参・油揚げ・枝豆） ○みそ汁（汁麸・ワカメ・ネギ）　○ヤクルト ○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）　○ふりかけ
	2	○鮭の塩焼き　○レタス　○漬物 ○コールスローサラダ（キャベツ・玉ネギ・人参・コーン） ○みそ汁（玉ネギ・ワカメ・ネギ）　○ヤクルト ○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）　○ふりかけ
	3	○宮津のお魚　○レタス　○漬物 ○もやしナムル（もやし・ネギ） ○みそ汁（大根・刻み揚げ・ネギ）　○ヤクルト ○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）　○ふりかけ
	4	○パン（2ケ）　○イチゴジャム　○ウインナー ○ミートオムレツ（ケチャップ）　○レタス ○サラダ（キャベツ・レタス・きゅうり） ○コーンスープ
昼食	5	○やわらか牛筋のビーフカレー（牛肉・人参・玉ネギ）　○福神漬 ○サラダ（キャベツ・レタス・きゅうり・トマト）　○ご飯（丹後産ｺｼﾋｶﾘ100%）
	6	○焼肉丼（牛肉・玉ネギ・ネギ）・ご飯（丹後産ｺｼﾋｶﾘ100%） ○ワカメスープ（ワカメ・ゴマ・ネギ）
	7	○豚角煮丼（豚・のり・ネギ）・ご飯（丹後産ｺｼﾋｶﾘ100%） ○みそ汁（白菜・刻み揚げ・ネギ）　○漬物
	8	○うどん（ネギ・蒲鉾）　○宮津産ちくわの磯辺揚げ　○漬物 ○丹後の田舎寿司（丹後産コシヒカリ100%） （鯖そぼろ・ｼｲﾀｹ・ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ・紅しょうが・錦糸卵）
	9	○弁当（日替わり）

	メニュー番号	内容
夕食	10	○鶏唐揚げ　○サラダ（キャベツ・赤玉ねぎ・豆苗） ○春雨の中華煮（春雨・豚肉・玉ネギ・白菜・ニラ）　○オレンジ ○切り干しとカニカマの酢の物（きゅうり・切り干し大根・カニカマ・人参） ○豚汁（豚肉・大根・人参・ゴボウ・白菜・薄アゲ・ネギ）　○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）
	11	○エビフライ（3尾）　○サラダ（キャベツ・赤玉ねぎ・豆苗） ○大学いも　○手作りタルタルソース（卵、玉ねぎ、パセリ） ○ジャーマンペンネのホワイトソース掛け（ペンネ・玉ネギ・ウインナー・ジャガイモ） ○卵スープ（卵・ワカメ・ネギ）　○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）
	12	○ハンバーグ・トマトデミグラスソース（玉ネギ・トマト） ○ナポリタン　○ブロッコリー　○バターコーン ○ひじきとシラスのさっぱりサラダ（玉ねぎ・ひじき・しらす・豆苗）　○大学いも ○クリームスープ（肉団子・玉ネギ・人参・キャベツ）　○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）
	13	○豚の味噌漬け（豚肉）　○サラダ（キャベツ・赤玉ねぎ・豆苗） ○炊合せ（高野豆腐・大根・人参・一口がんも・コンニャク）　○オレンジ ○ツナとインゲンのサラダ（インゲン・人参・ツナ） ○白菜のとろっとスープ（白菜・人参・玉ネギ・ネギ）　○ご飯（丹後産コシヒカリ100%）

備考

1　学校団体単独利用の場合は、メニュー指定が可能です。献立表の中から、ご希望のメニューをお選び下さい。指定がない場合は、こちらで選択します。

2　下表のメニューについては、「パン・ご飯・うどん等」のお替りが出来ません。

朝食	4（パン食）
昼食	6（焼肉丼）・7（豚角煮丼）・8（うどん）・9（弁当）

3　休日などの都合により材料購入等が出来ない場合は、メニューの一部変更することがありますので、ご了承下さい。

アレルギー食・献立に関するお問い合わせ

京都府立青少年海洋センター食事提供業務受託者
菊水食品株式会社（マリーンピア内事務所）

TEL＆FAX　0772-25-5055