

# わっぱるの給食・弁当メニュー

わっぱるでは、旬の食材の使用を心がけています。

2026年6月～8月分

	朝食（600円）	昼食（700円）	夕食（900円）
A	<b>【焼き魚定食】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白ごはん</li> <li>● みそ汁</li> <li>● 肉団子</li> <li>● のり</li> <li>● 焼き魚</li> <li>● 玉子焼き</li> <li>● きゅうりの酢の物</li> </ul>	<b>【肉ぶっかかけうどん】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷やしうどん 牛肉・ネギ・大根おろし</li> <li>● 梅ひじきおにぎり</li> </ul>	<b>【和風からあげ定食】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白ごはん</li> <li>● みそ汁</li> <li>● キャベツサラダ</li> <li>● オクラのおかか和え</li> <li>● 鶏の唐揚げ</li> <li>● 大根おろし</li> <li>● ポン酢</li> <li>● フルーツ</li> </ul>
B	<b>【パンとスープセット】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● クロワッサン×3</li> <li>● ウィナー</li> <li>● ミネストローネ</li> <li>● ハッシュドポテト</li> <li>● サラダ</li> <li>● バナナ</li> </ul>	<b>【夏野菜カレーセット】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 夏野菜カレーライス 合挽きミンチ・玉ねぎ・パプリカ・ズッキーニ・ナス</li> <li>● サラダ</li> <li>● フルーツ</li> </ul>	<b>【トマトソースのハンバーグセット】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白ごはん</li> <li>● トマトソースのハンバーグ</li> <li>● マカロニサラダ</li> <li>● 蒸し野菜</li> <li>● コーンスープ</li> <li>● フルーツ</li> </ul>
C	<b>【中華ちまきセット】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 中華ちまき×2</li> <li>● 中華スープ</li> <li>● 中華サラダ</li> </ul>	<b>【鶏のビビンバ丼】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ご飯</li> <li>● 春雨サラダ</li> <li>● わかめスープ</li> <li>● ビビンバ 鶏ひき肉 ニンジン ニラ もやし</li> </ul>	<b>【豚の角煮】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白ごはん</li> <li>● たまごスープ</li> <li>● ナムル</li> <li>● 豚の角煮</li> <li>● チンゲンサイ</li> <li>● フルーツ</li> </ul>

枝豆ごはん弁当（700円）：枝豆ごはん 焼き魚 コーンボール 玉子焼き スパゲティサラダ おひたし 漬物

お弁当 タコライス弁当（700円）：ごはん 合いびき肉 ゆでたまご レタス トマト ピザソース トルティーヤチップス

のり弁当（500円）：ごはん おかか のり 鶏のから揚げ ちくわの磯辺揚げ ブロッコリーの和え物 漬物

★給食は、団体ごとにABCのいずれかのメニューになります。ご希望があれば食事発注書にご記入ください。

★メニューの希望がない場合は、食堂スタッフにお任せいただきます。連泊の方が、続けて同じメニューになることはありません。

★食物アレルギーがある方は、代用食などの対応を致しますので食物アレルギー調査票の提出をお願い致します。