

◆ **Dinner Menu -B- 夕食**

- 1 “富士桜ポーク” の八宝菜風
- 2 豚バラ肉のトンポーロー風
- 3 若鶏の赤ワイン煮込み
- 4 鶏ささみの油淋鶏ソース
- 5 小さなハンバーグ デミグラスソース
- 6 帆立のブルギニョン風
- 7 茄子の揚げびたし
- 8 厚揚げのスパイシーフライ
- 9 ナムル
- 10 しらすおろし
- 11 ごぼうサラダ
- 12 サラダバー（葉野菜・トマト・コーン・海藻）
- 13 お漬物（白菜漬け）
- 14 赤だしのお味噌汁（きのこ）
- 15 じゃこと青じその和風パスタ
- 16 じゃが芋のカレーグラタン
- 17 中華” DASHI” で食べるお茶漬け
- 18 吉田のうどん
- 19 ディナーバケット / マーガリン
- 20 ご飯
- 21 かぼちゃのプリン
- 22 いちごのケーキ
- 23 食べすぎないで下さい。チョコレートの信玄餅
- 24 そのときに美味しい フレッシュフルーツ
- 25 ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）

◇ **Breakfast Menu -B- 朝食**

- 1 豚肉の” 甲州味噌” 煮込み
- 2 粗挽きウィンナーソテー
- 3 ベーコンソテー
- 4 さばの塩焼き
- 5 フライドポテト
- 6 ス克蘭ブルエッグ ホワイトソース
- 7 肉団子
- 8 茄子と南瓜の温野菜 バジルのソース
- 9 冷奴
- 10 里芋の鶏そぼろ煮
- 11 ポテトサラダ
- 12 サラダバー
- 13 ふりかけ2種
- 14 納豆
- 15 漬物二種（梅干 / つぼ漬け）
- 16 富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁（葱と油揚げ）
- 17 玉ねぎのコンソメスープ
- 18 ご飯
- 19 バターロールとクロワッサン（マーガリン / メープルシロップ / クリームチーズ）
- 20 牛乳を飲もう シリアル2種（グラノーラ / 玄米フレーク）
- 21 フルーツカクテル
- 22 ヨーグルト
- 23 富士山の伏流水を使用したドリンクバー（オレンジ / アップル / ウーロン茶 / 野菜 / 牛乳）
- 24 ホットドリンク（コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶）