

☆東京都庁職員食堂☆
ご当地食材・ご当地メニュー ランチフェア 献立表



食べに来てね!

キャラクター全部わかるかな?
(答えは一番下!)

場所/自治体		8/28 (月)		8/29 (火)		8/30 (水)		8/31 (木)		9/1 (金)	
		メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材
一庁 32階 北側	千葉県	・千葉県産の大アジフライ ・茄子の中華和え	アジ、ナス	・鯛の照り焼き ・千葉県しし唐と揚げ出し豆腐	ぶり、しし唐	・千葉県千葉市野菜のサラダうどん/そば	きゅうり、トマト	・真サバの塩焼き ・ほうれん草のお浸し	真サバ、ほうれん草	・錦賽鶏の鶏カツ ・ほうれん草のピーナッツ和え	錦賽どり、ほうれん草
	福島県	・伊達たまごのカツ煮御膳	伊達たまご	・伊達たまごのオムライス	伊達たまご	・会津ソースカツ丼		・伊達たまごの天津丼	伊達たまご	・喜多方ラーメン	種・スープ (福島県で加工)
二庁 4階 南側	北海道	・スープカレー ・ライスコロッケ	じゃがいも、人参、玉ねぎ、ピーマン、牛乳	・北海道野菜のコーンクリームシチュー ・ジャーマンポテト	じゃがいも、人参、玉ねぎ、コーン、ベーコン	・北海道ラムのジンギスカン ・カボチャの煮物	ラム、札幌ジンギスカンのタレ、カボチャ	・鮭のっけ丼 ・ほうれん草のお浸し	鮭、ほうれん草	・ホタテ飯 ・手作りコロッケ ・白インゲン豆のチリコンカン	ホタテ、じゃがいも、玉ねぎ、白インゲン豆
	宮城県	・鮭の混ぜ寿司 ・三陸めかぶ	鮭フレーク、枝豆、めかぶ	・蔵王牛乳のカニクリームコロッケ (宮城県で加工)、ワカメ	カニクリームコロッケ (宮城県で加工)、ワカメ	・サメの香草パン粉焼き ・根菜の味噌煮	モウカ鮫、仙台味噌	・気仙沼フカヒシ中華丼セット ・宮城鶏の唐揚げ	フカヒシ、鶏肉	・秋刀魚の塩焼き・つみれ汁 ・五こんにゃくの煮物	秋刀魚、きのこ、こんにゃく

場所/自治体		9/4 (月)		9/5 (火)		9/6 (水)		9/7 (木)		9/8 (金)	
		メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材	メニュー	使用産地食材
一庁 32階 北側	神奈川県	・神奈川県産釜揚げしらす丼 ・白菜と昆布煮	しらす、白菜	・綾瀬市産豚肉の冷しゃぶ ・小松菜のお浸し	豚肉、小松菜	・神奈川県野菜天ざるうどん/そば	茄子、オクラ	・神奈川県産茄子の麻婆茄子 ・子と炒飯セット ・ザーサイ胡瓜	茄子、胡瓜	・三崎まぐろの漬け汁 ・南瓜と茄子の煮びたし	まぐろ、かぼちゃ、ナス
	静岡県	・しらすのペロンチーノ (パン・スープ付き)	しらす	・西伊豆しおかつうどん	しおかつお	・しずおかしらす丼 ・いさきの天ぷらそば	しらす、いさき	・富士宮焼きそば		・カツオ二色丼	カツオ
期間中は食堂内の給茶機で静岡県産のお茶を提供します!											
二庁 4階 南側	茨城県	・茨城カボチャの丸ごとグラタン ・茨城鶏の唐揚げとサラダ	カボチャ、水菜、人参、鶏肉	・茨城野菜のサラダ飯 ・キノコソテー	水菜、蓮根、きゅうり、トマト、めし、舞茸、椎茸	・茨城の夏野菜の炒め物 ・小松菜のナムル	ピーマン、玉ねぎ、小松菜	・茨城鶏チキンライスのオムライス ・小松菜の煮浸し	鶏肉、卵、小松菜	・茨城鶏の親子丼 ・ほうれん草のお浸し	鶏肉、卵、ほうれん草
	埼玉県	・埼玉野菜の八宝菜 ・ナスの揚げ浸し	小松菜、人参、ナス	・黒豚の生巻焼き ・小松菜のお浸し	彩の黒豚、小松菜	・うな芋重 ・胡瓜とワカメの酢の物	さつまいも (さいたま市産)、胡瓜	・黒豚とナスの中華炒め ・キノコとほうれん草のナムル	黒豚、ナス、しめじ、ほうれん草	・埼玉御膳 (うどん・炊き込みご飯・浅漬汁) ・埼玉野菜のかき揚げ	黒豚、うどん、ネギ、人参、ナス

【キャラクターの名前】 <上の段左から>チーバくん (千葉県)、キビタン (福島県)、キュンちゃん (北海道)、むすび丸 (宮城県)
<下の段左から>かながわキンタロウ (神奈川県)、ぶじっぴー (静岡県)、ハッスル黄門 (茨城県)、コバトン (埼玉県)