



管理栄養士 メニューフェア



フェア・食堂に
関する
ご意見・ご要望
お待ちしております！



食堂
事業部



滋賀県立大生協



龍谷大生協

私たちが
考えました！



立命館生協



食堂
事業部

6/9~14

ネギや山椒と生姜風味の
味付けで食欲増進！



チキンねぎ山椒だれ
¥385 (税込)

夏白菜や、もやしに
含まれるビタミンCで
免疫力を高めます。



麻婆白菜 ¥297 (税込)

オクラでお腹の
調子を整え、とろろで
消化吸収アップ！



オクラとろろポン酢 ¥99 (税込)

胡麻たっぷり！
抗酸化物質のビタミンEで
免疫力アップ！



胡麻豚汁 ¥132 (税込)

不足がちな鉄分・
カルシウム補給に
おすすめ！



ほうれん草と蒸し鶏の
ピーナッツ和え ¥99 (税込)

焼いたチキンで
ヘルシーに！
レモンで疲労回復！



ネギ塩
チキン丼
¥616 (税込)

不足しがちなカルシウムも
牛乳は吸収率が高く
効率的に補えます！

冷やし
まろやか
担々麺
¥550 (税込)





管理栄養士 メニューフェア



フェア・食堂に
関する
ご意見・ご要望
お待ちしております！



食堂
事業部

滋賀県立大生協

龍谷大生協

私たちが
考えました！



立命館生協

食堂
事業部

6/16～21

塩麴は、代謝を促す
ビタミンB群が豊富なうえに、
腸内環境を整える働きまで！

カリウムやビタミンCが
豊富な旬の野菜で健康に！
カレーのスパイスで食欲アップ！



唐揚げねぎ塩麴だれ
¥385 (税込)



夏野菜カレーバーグ ¥297 (税込)

枝豆は夏バテ防止に
欠かせないビタミン
B群が豊富です！

生姜の入ったスープで
体温あげて夏バテ予防！

塩レモンでさわやかに
食べられる一品です！

枝豆とツナの
コールスローサラダ ¥99 (税込)

鶏と大根の塩生姜スープ
¥132 (税込)

蒸し鶏と小松菜の
塩レモン和え ¥99 (税込)

オクラやとろろは
お腹の調子を整えて
くれます！

豚肉は疲労回復に
繋がります。タレの味が
食欲をそそられます！

豚塩とろろ丼
¥616 (税込)

スタミナ
カルビ冷麺
¥550 (税込)