

提供期間

/ ~ /

まで

Summer menu

夏のおすすめ

おいしい



★管理栄養士推奨★

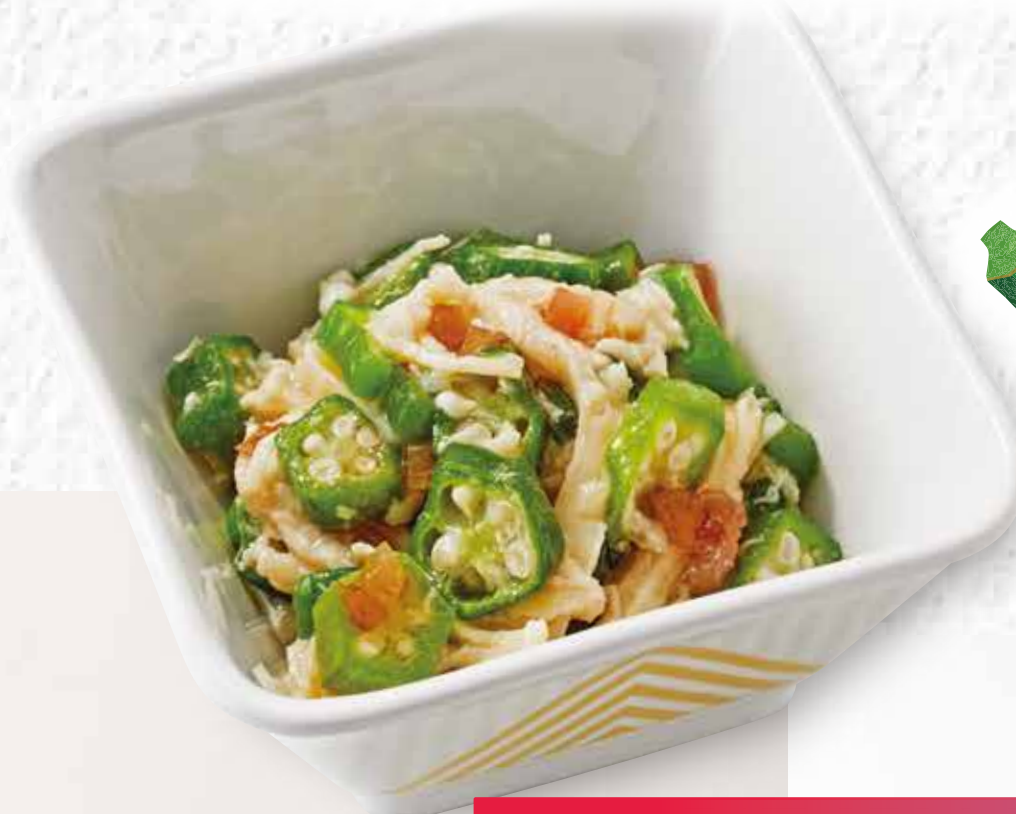
鶏肉はたんぱく質や脂質の代謝を促進するビタミンB群を豊富に含み、疲労回復の効果が期待出来ます。オクラは食物繊維豊富でお腹の調子を整える効果が期待出来ます。さっぱりとした梅だれでどうぞ。



豚冷しゃぶ (中華香味ダレ)

香味野菜（玉ねぎ・長葱など）の旨味と酸味が効いた香味だれをかけました

¥286 (税込)



鶏とオクラの 梅だれ和え

¥99 (税込)

★管理栄養士推奨★



ナスに含まれるカリウムは余分な水分や塩分を体外に排出してくれます。その際身体の熱を放出する為、身体に溜まってしまった熱を逃がし、夏バテ症状を予防する効果が期待できます。

マンゴー杏仁

杏仁豆腐にマンゴーソースをトッピング♪

¥121 (税込)



揚げ茄子 おろしだれ

¥99 (税込)



冷やし

鶏天おろし うどん・そば

¥495 (税込)

鶏天と大根おろしを組み合わせた夏のさっぱり和麺

冷麺風! 冷やしラーメン

¥550 (税込)

冷麺スープ仕立ての冷やしラーメンです
辛味と甘みが程よく調和したスープは夏にぴったり!



学食ととこープ
毎日の「ちゃんと食べる」を応援します
メニューの詳細情報や食べ方の提案、
開発ストーリーも! 皆さんの食生活を
支える大学生協の学食情報サイトです



UNIV.
CO-OP

※写真はイメージです