

冬のおすすめ

おいしい

Winter Menu



★管理栄養士推奨★

スンドゥブのメイン食材の豆腐は消化が良く、カルシウムやビタミンB群等、ミネラル類、ビタミン類がバランスよく含まれています。
高タンパクな豆腐に更に豚肉、卵も入ったしっかりタンパク質が補えるメニューです。



スンドゥブ
¥ 396 (税込)



★管理栄養士推奨★

ブロッコリーはビタミン、ミネラルの宝庫です。
特にビタミンCを豊富に含み、風邪予防、疲労回復などの効果が期待出来ます。
コーンを加えた人気のツナマヨ味です。



ブロッコリーと
コーンのツナマヨ和え ¥ 99 (税込)



りんごのタルト

りんご果肉を使ったジャムの酸味がアクセント♪

¥ 99 (税込) *



豚肉チンジャオ炒め

豚肉・ピーマン・タケノコを合わせ、
甘辛焼肉ダレで炒めました

¥ 286 (税込)



鴨うどん・そば

¥ 517 (税込)

鴨肉の旨味がたっぷり♪
(そば-関東風、うどん-関西風) ダシつゆを使用)



揚げ鶏ごま塩ラーメン

¥ 550 (税込)

鶏塩ベースのスープに”がっつり”揚げ鶏をトッピング!!

写真はイメージです。



学食とってこープ
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

