10月のおすすめメニュー

10/5▼10/9

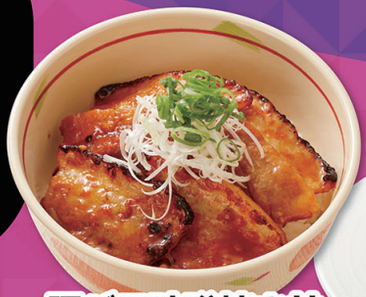
鶏天と揚げ茄子のチリソース
鶏天と揚げ茄子を酸味のある辛すぎない甘辛ソースで
本体価格380円 税込価格418円（消費税38円）

NEW
チーズインハンバーグ
コクのあるチーズソースをふっくらハンバーグの中に包み込みました
本体価格370円 税込価格407円（消費税37円）

海鮮切り落とし丼
まぐろ・サーモン・えび、3種の具材のおいしさを一度に楽しめる
M 本体価格620円 税込価格682円（消費税62円）
S 本体価格590円 税込価格649円（消費税59円）

柚子香る鶏まぜそば
鶏のうま味とゆずの香りの塩だれまぜそば
本体価格580円 税込価格638円（消費税58円）

10/13▼10/16



豚バラ味噌焼き丼
ジューシーに焼き上げた国産豚バラ肉と味噌の香ばしい風味
M 本体価格670円 税込価格737円（消費税67円）
S 本体価格580円 税込価格638円（消費税58円）

チキン竜田 香味ねぎソース
豊かな香りとコクのある香醋を使用した油淋鶏
本体価格450円 税込価格495円（消費税45円）

グリルチキン きのこクリームソース
しめじの入ったミルクたっぷりのまろやかなソースで
本体価格420円 税込価格462円（消費税42円）

NEW
カレーまぜうどん
スパイスの効いたカレーソースがモチモチうどんに絡みます
本体価格540円 税込価格594円（消費税54円）

10/19▼10/23

サーモンユッケ丼
甘辛の韓国風に味付けしたサーモンダイスに生卵をのせて
M 本体価格670円 税込価格737円（消費税67円）
S 本体価格580円 税込価格638円（消費税58円）

広島県産 カキフライ
新鮮な牡蠣とサクサクパン衣にこだわった
本体価格440円 税込価格484円（消費税44円）

NEW
シュクメルリ
ジョージア生まれでニンニクがたっぷり入った鶏肉の煮込み料理
本体価格400円 税込価格440円（消費税40円）

長崎ちゃんぽん
"モチッ"とした食感の麺と濃厚でクリーミーな白湯スープ
本体価格570円 税込価格627円（消費税57円）

10/26▼10/30

焼き鳥つくね 月見丼
つくねと焼き鳥を合わせて月見丼にしました
M 本体価格600円 税込価格660円（消費税60円）
S 本体価格570円 税込価格627円（消費税57円）

栗とさつま芋の塩キャラメルパンケーキ
塩キャラメルバターソースの塩味が甘さを引き立て後を引く味わいに
本体価格240円 税込価格264円（消費税24円）

チキン唐揚げ 秋の野菜あんかけ
揚げたさつまいもの甘さに良くあう濃いめの醤油あんかけです
本体価格400円 税込価格440円（消費税40円）

NEW
たまごかけまぜそば
卵が入ったしょうゆベースでかつお風味の旨だれに絡めて
本体価格520円 税込価格572円（消費税52円）

Happy Halloween

グリルチキン小悪魔風
スパイシーなソースと軽くマリネした玉ねぎが絶妙にマッチ
本体価格420円 税込価格462円（消費税42円）

« Fan×Funミール へアクセス！
フェアやメニュー、ランキング情報はスマホでも簡単に確認できます。

2026年10月 生協食堂部