



給食メニュー



2018年

月	火	水	木	金	土
			1 白身魚の おろしソース ペンネマカロニ 大学芋	2 照り焼きチキン きんぴらごぼう 大根いりこ	3 おまかせ
5 ミンチカツ 切干大根 野菜クルル	6 豚肉の生姜焼き ねぎときのこの スパゲティ キャベツの ジャコ和え	7 白身フライ 煮豆 厚揚げと玉ねぎの マリネ	8 唐揚げ ほうれん草ソテー かぼちゃの煮物	9 和風ハンバーグ じゃが芋人参ココロ 和え 大豆昆布	10 おまかせ
12 おやすみ	13 白身魚の竜田揚げ 高野豆腐 糸コン煮物	14 チキン南蛮 小松菜の和え物 大根の煮物	15 照り焼きハンバー 白菜と薄揚げの スープ煮 ポテトサラダ	16 ネギ豚炒め カブの煮物 春雨中華	17 おまかせ
19 白身魚の天ぷら 花形がんも ひじきの煮物	20 ささ身カツ ワカメと玉ねぎの 中華炒め ブロッコリーのおろ	21 ハンバーグ ペペロンチーノ 根菜の煮物	22 豚肉の焼き肉風 かき揚げ もやしと人参の カレー和え	23 ツナじゃがコロケ 三色きんぴら 八宝菜	24 おまかせ
26 鶏肉の香り焼き スパゲティナポリタ コールスローサラダ	27 煮込みハンバーグ さつま芋のきんぴら ほうれん草の和え物	28 トンカツ フライドポテト トマトドレッシング			

※前日仕入れで全て当日作っています。その為仕入れ等の関係でメニューが変更することがありますのでご了承ください。

