



給食メニュー



2020年

月	火	水	木	金	土
2 チキンカツ 切干大根 キャベツの土佐和え	3 おやすみ	4 カレーコロッケ 高野豆腐 もやしと木耳の和え物	5 ポークチャップ ひじきの五目煮 小松菜のごま和え	6 白身魚の南部揚げ 麻婆大根 キャベツとベーコン炒め	7 おまかせ
9 トンカツ スパゲティナポリタン 蓮根きんぴら	10 白身魚の照り焼きソース かぼちゃの蒸し煮 小松菜の海苔和え	11 チキン南蛮 きゅうりの豆板醤 野菜の味噌炒め	12 きびなごの磯辺揚げ ペペロンチーノ 大根炒め煮	13 豚肉のソース焼き 高野豆腐と野菜の 炊き合わせ 切干と昆布の酢の物	14 おまかせ
16 白身魚の竜田揚げ 春雨中華 じゃが芋のごま和え	17 鶏肉のカレー風味焼き マカロニサラダ ツナ大根	18 ミンチカツ ほうれん草のごま和え 煮豆	19 揚げ魚のおろしソース 野菜炒め 糸コンきんぴら	20 鶏肉のケチャップ炒め きゅうりとワカメの味噌和え さつま芋の甘煮	21 おやすみ
23 おやすみ	24 豚肉のごまだれ焼き かき揚げ キャベツの磯辺和え	25 きびなごの野菜あんかけ 豆腐ステーキ ポテトサラダ	26 唐揚げ 小松菜の和え物 大学芋	27 豚肉の生姜焼き 大根そぼろ ほうれん草の土佐和え	28 おまかせ
30 照り焼きチキン 白菜のうま煮 ペンネアラビアータ					

※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。

