



給食メニュー



2020年

月	火	水	木	金	土
	1 白身魚のチリソース 大学芋 もやしの豆板醤	2 照り焼きチキン キャベツのごま和え 三色きんぴら	3 ツナじゃがコロケ ひじきの煮物 ほうれん草と人参の和え物	4 豚肉の野辺焼き 大根の煮物 かき揚げ	5 おまかせ
7 白身魚の竜田揚げ わかめと玉ねぎの ごま油炒め 焼きそば	8 ささ身フライ 糸コン煮物 八宝菜	9 和風ハンバーグ 切りごぼうとベーコン炒め 小松菜の和え物	10 トンカツ ツナマカロニ 蓮根きんぴら	11 白身魚の磯辺揚げ じゃが芋の揚げ煮 麻婆豆腐	12 おやすみ
14 鶏肉のトマトソース かぼちゃの煮物 ペンネアラビアータ	15 ミンチカツ 大根のカレー煮 煮豆	16 豚肉のごまだれ焼き もやしと人参の和え物 野菜スパゲティ	17 きびなごのカレーフライ コールスローサラダ 和風ポテトサラダ	18 チキン南蛮 きんぴらごぼう 焼きビーフン	19 おまかせ
21 ミートボール キャベツのカレー炒め ミックスビーンズ煮	22 豚肉の生姜焼き ほうれん草の土佐和え 野菜の中華炒め	23 白身魚のおろしソース さつま芋のきんぴら 玉ねぎとグリンピース 炒め煮	24 照り焼きハンバーグ ツナチャプチェ もやしと木耳の和え物	25 唐揚げ スパゲティナポリタン フライドポテト	26 おまかせ
28 きびなごの磯辺フライ キャベツと玉ねぎの 回鍋肉風 ツナ大根	29 おやすみ	30 おやすみ	31 おやすみ		

※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。

