



給食メニュー



5月の店休日は7日(土)です

2022年

月	火	水	木	金	土
2 鶏肉の香り焼き 焼きビーフン ツナのオニオン炒め じゃが芋のコロコロ和え	3 お や す み	4 お や す み	5 お や す み	6 豚肉のソース焼き マカロニサラダ フライドポテト醤油味 大豆と玉ねぎのトマト煮	7 お や す み
9 白身フライ ツナチャプチェ キャベツの磯部和え わかめと玉ねぎ炒め	10 豚肉の焼肉風 野菜炒め スナップエンドウと コーンのカレー炒め じゃが芋のきんぴら	11 和風ハンバーグ ペペロンチーノ もやしとわかめの中華炒め 高野豆腐のオランダ煮	12 唐揚げ 焼きそば 煮豆 厚揚げとキャベツの炒め物	13 白身魚の天ぷら ペンネアラビアータ ほうれん草のコーン炒め 切干大根	14 お ま か せ
16 ミンチカツ 高野豆腐と野菜の炊合せ 玉ねぎ、コーンの ケチャップ煮 ツナとじゃが芋の煮物	17 つくねハンバーグ ペンネイタリアン 小松菜の海苔和え キャベツとコーンの炒め	18 ささ身カツ 野菜の味噌炒め 大学芋 わかめのごま和え	19 白身魚の竜田揚げ スパゲティナポリタン 細切り昆布の佃煮 じゃが芋のそぼろ煮	20 カレーコロケ 揚げ出し豆腐 キャベツのツナ和え 糸コンの煮物	21 お ま か せ
23 照焼ハンバーグ ツナマカロニ じゃが芋のソテー 切ごぼうのネギ塩炒め	24 チキンチャップ かき揚げ ほうれん草の和え物 厚揚げと玉ねぎの甘辛煮	25 白身魚の南部揚げ 豆腐ステーキ 小松菜と揚げの煮びたし きんぴらごぼう	26 ハンバーグBBQソース 野菜のトマト煮 フライドポテト 高野豆腐の煮物	27 トンカツ 野菜クルル スナップエンドウの おかか和え ひじきの煮物	28 お ま か せ
30 鶏肉のソース絡め 八宝菜 のり塩ポテト 大豆と昆布の煮物	31 白身魚の磯部揚げ 麻婆豆腐 キャベツと薄揚スープ煮 糸コンとえのきの煮物				

※当日の仕入れ状況により、メニューが多少変更する場合がございます。ご了承の程宜しくお願い申し上げます。
メニューはホームページでもご覧いただけます。

