



給食メニュー



2022年

月	火	水	木	金
				1 白身魚の竜田揚げ 焼きそば 小松菜と人参の和え物 煮豆
4 唐揚げ ナポリタン キャベツのツナ和え 甘辛ポテト	5 豚肉の生姜焼き ズッキーニの磯部フライ 南瓜の蒸し煮 ひじきの煮物	6 照焼ハンバーグ 中華野菜炒め きゅうりオイスター フライドポテト	7 ツナじゃがコロッケ ミートマカロニ キャベツの黒ゴマ和え 切干大根	8 照り焼きチキン 麻婆茄子 レッドキャベツ甘酢漬け 糸コンと人参の煮物
11 白身魚フライ 高野豆腐 ほうれん草のごま和え 昆布煮物	12 チキンナゲット ペペロンチーノ きゅうりコロコロ漬け 南瓜きんぴら	13 ポークチャップ ツナチャップチェ 茄子のしぎ焼き じゃが芋ターメリック炒め	14 ハンバーグ 車麩角煮風 青菜とわかめのごま炒め ミックス煮	15 カレーコロッケ 豆腐ステーキ ズッキーニ玉ねぎトマト煮 三色きんぴら
18 おやすみ	19 ミンチカツ 八宝菜 きゅうり人参甘酢ごま油 茄子おかか和え	20 つくねハンバーグ 和風スパゲティ 玉ねぎ人参ケチャップ煮 きんぴらごぼう	21 白身魚の磯部揚げ 夏野菜と昆布の醤油漬け 厚揚げ回鍋肉風 オクラごまよごし	22 ネギ豚炒め かき揚げ 車麩のチリソース風 南瓜のコロコロ和え
25 ささ身カツ 麻婆豆腐 大根、人参、木耳の 中華和え 小豆南瓜	26 豚肉キャベツ甘辛炒め ラタトゥイユ 木耳の佃煮 高野豆腐のオランダ煮	27 白身魚の天ぷら じゃが芋そぼろ煮 きゅうりトマトの ドレッシング 茄子、ピーマンみそ炒め	28 鶏肉の落とし焼き カレー焼きそば 小松菜ごま和え 大学芋	29 和風ハンバーグ 高野豆腐の唐揚げ 冬瓜の煮物 野菜炒め

※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。

