11月の「元気がでるメニュー」





日にち	曜日	メニュー
3	月	お休み
4	火	豚肉とごぼうの炒め煮
5	水	白身魚のマヨコーン焼き
6	木	🧓 キャベツと茸のひき肉生姜炒め
7	金	じゃが芋とロールキャベツのコンソメ煮
10	月	鶏ささみ天 おろしポン酢ソース
11	火	🤹 白身魚の衣揚げ 野菜甘酢あんかけ
12	水	🐉 あさりと豆腐と小松菜の塩炒め
13	木	豆腐ハンバーグ 茸ソース
14	金	揚げ鯖のおろし煮
17	月	- 茹で豚もやしの胡麻だれソース
18	火	茄子と豆腐の揚げ出し
19	水	葛飾の学校給食メニュー チーズ入り小松菜ハンバーグと小松菜サラダ
20	木	鶏ささみ天 生姜あんかけ
21	金	鶏肉の野菜ちゃんちゃん焼き
24	月	お休み
25	火	鶏の治部煮
26	水	イカと小松菜の中華炒め
27	木	- 豆腐ハンバーグの中華風野菜あん
28	金	3とさつま芋の筑前煮

メニューの紹介

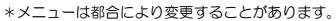


写真メニューは 「豚肉とごぼうの 炒め煮」



写真メニューは 「鶏の治部煮」

1食分で野菜(きのこ・ 海藻を含む)を200g 以上使用して いるメニュー です



^{*}売切れ次第終了になります。

