



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	 鶏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



*メニューは都合により変更することがあります。

*売切れ次第終了になります。

