



2月の「元氣がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
2	月	豚しゃぶ 麻婆ソース
3	火	鶏肉と根菜のそぼろ煮
4	水	ロールキャベツポトフ
5	木	煮込み豆腐ハンバーグ トマトソース
6	金	蒸し鶏と茹で野菜のごまソース
9	月	白身魚の衣揚げ 野菜あんかけ
10	火	鶏肉と大根のそぼろ煮
11	水	お休み
12	木	ささみと白菜のクリーム煮
13	金	厚揚げとレンコンの甘辛炒め
16	月	キャベツと茸のひき肉生姜炒め
17	火	鶏ささみ天 香味ゆずソース
18	水	ロールキャベツデミソース煮込み
19	木	葛飾の学校給食メニュー ポークストロガノフ、オリビエサラダ、焼リンゴ
20	金	鶏肉と白菜の中華煮
23	月	お休み
24	火	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
25	水	白身魚のマヨコーン焼き
26	木	豚肉とゴボウの炒め煮
27	金	豆腐ハンバーグ ハヤシソース

メニューの紹介



写真のメニューは
「蒸し鶏と茹で野菜
のごまソース」



写真のメニューは
「白身魚のフライ
ヴィネグレットソース」

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。

*売り切れ次第終了になります。

