



12月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
2	月	豆腐ハンバーグ なめこおろしソース
3	火	 豚のしゃぶしゃぶ 胡麻だれソース
4	水	鶏肉と大根のそぼろ煮
5	木	赤魚の煮付け
6	金	茄子と豆腐の揚げ出し
9	月	 ロールキャベツポトフ風
10	火	 聖栄大学メニュー 鶏と冬野菜のカレードリア
11	水	白身魚のマヨコーン焼き
12	木	厚揚げとかぼちゃのそぼろ煮
13	金	鶏ささみの磯辺揚げ
16	月	豚肩ロースの味噌漬け焼き
17	火	さごしの胡麻照り焼き
18	水	厚揚げと玉ねぎのカレー炒め
19	木	 葛飾の学校給食メニュー ジャンバラヤとカラフルサラダ
20	金	白身魚の磯辺揚げ 生姜あん
23	月	さばの生姜醤油煮
24	火	 聖栄大学メニュー ハヤシソースで味わう丼ハバーグのロコモコ丼
25	水	豚肩ロースの胡麻焼き
26	木	鶏の治部煮
27	金	厚揚げと野菜の酢豚風

メニューの紹介



写真のメニューは
「ロールキャベツ
ポトフ風」

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。

