

1月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー	
5	月	白身魚フライ ヴィネグレットソース	
6	火		豚しゃぶ 胡麻醤油ソース
7	水	鶏の治部煮	
8	木	鶏ささみ天 梅おろしソース	
9	金	さばの味噌煮	
12	月	お休み	
13	火		ロールキャベツポトフ
14	水	厚揚げとレンコンの甘辛炒め	
15	木		豆腐ハンバーグの中華風野菜あん
16	金		あさりと豆腐と小松菜の塩炒め
19	月	学校給食メニュー ルーローハンとマンゴーヨーグルト	
20	火		鶏ささみと白菜のクリーム煮
21	水		じゃが芋とロールキャベツのコンソメ煮
22	木	揚げ豆腐のきのこあんかけ	
23	金	トマトソースの煮込み豆腐ハンバーグ	
26	月	学校給食週間メニュー	 チキンチキンごぼうとレンコンサラダ
27	火		チリコンカンとターメリックライス
28	水		 すき焼き風煮
29	木		豆乳胡麻担々うどん
30	金		 小松菜塩豚丼

メニューの紹介



写真のメニューは
「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。

