

1月の「元氣がでるメニュー」



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。

*売り切れ次第終了になります。

