



## 4月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	水	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
2	木	 イカと小松菜の中華炒め
3	金	 白身魚の衣揚げ 野菜あん
6	月	鯖のピリ辛醤油煮
7	火	 蒸し鶏と茹で卵のごまソース
8	水	厚揚げと茄子の生姜醤油炒め
9	木	 アサリとキャベツのガーリック炒め
10	金	豆腐とブロッコリーの卵炒め
13	月	豚肉とれんこんの塩麴炒め
14	火	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あんかけ
15	水	 豚しゃぶ 梅ソース
16	木	鶏肉豆腐
17	金	葛飾の学校給食メニュー たけのこご飯と鶏の香味揚げ
20	月	鶏ささみ天 香味ゆずソース
21	火	鯖の味噌煮
22	水	 キャベツと茸のひき肉生姜炒め
23	木	鶏肉と白菜の春雨煮
24	金	茄子と豆腐の揚げ出し
27	月	 つみれ豆腐の野菜あんかけ
28	火	 ゴロゴロ野菜の酢鶏
29	水	お休み
30	木	ロールキャベツのトマト煮

### メニューの紹介



写真のメニューは  
「鯖の  
ピリ辛醤油煮」



写真のメニューは  
「ゴロゴロ野菜の  
酢鶏」

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。

