



8月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
3	月	白身魚フライ ヴィネグレットソース
4	火	 ロールキャベツ トマトソース煮
5	水	茄子と鶏肉の南蛮漬け
6	木	 豚しゃぶ 胡麻だれソース
7	金	鶏ささみ天 梅おろしソース
10	月	豚肩ロース味噌漬け焼き
11	火	お休み
12	水	オクラと厚揚げのカレー炒め
13	木	茄子と豆腐の揚げ出し
14	金	鶏肉と大根のそぼろ煮
17	月	 鶏肉の野菜ちゃんちゃん焼き
18	火	鶏ささみの酢鶏
19	水	 葛飾の学校給食メニュー スタミナサラダうどん
20	木	たっぷり玉ねぎのポークチャップ
21	金	豚肉の南蛮漬け
24	月	 茹で豚もやしのジンギスカンソース
25	火	白身魚のマヨコーン焼き トマトソース
26	水	 あさりとキャベツのオイスターソース炒め
27	木	じゃが芋と玉ねぎの豚肉あんかけ
28	金	紅生姜入り鶏ささみ揚げ おろしソース
31	月	蒸し鶏の梅ソース

メニューの紹介



写真のメニューは
「ロールキャベツ
トマトソース煮」



写真のメニューは
「鶏肉の
野菜ちゃんちゃん焼き」

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。

