



10月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	木	鶏肉の南蛮漬け
2	金	 豚しゃぶ 胡麻だれソース
5	月	揚げ豆腐と茄子のきのこあん
6	火	鶏と玉ねぎのトマト煮
7	水	 白身魚のマヨコーン焼き
8	木	鶏ささみの酢鶏
9	金	豚肩ロースの味噌漬け焼き
12	月	お休み
13	火	 蒸し鶏の香味野菜ソース
14	水	 鶏団子と玉ねぎのトマト煮
15	木	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
16	金	白身魚の衣揚げ スウィートチリソース
19	月	葛飾の学校給食メニュー ハロウィンハンバーグカレーと カラフルサラダ
20	火	 たっぷり玉ねぎのポークチャップ炒め
21	水	豚しゃぶ 梅おろしソース
22	木	 鶏むね肉とキャベツの味噌生姜炒め
23	金	鶏肉と大根のそぼろ煮
26	月	ロールキャベツ トマトソース煮
27	火	じゃが芋と玉ねぎの豚肉あんかけ
28	水	 鶏ささみときのこのオイスターソース炒め
29	木	豆腐ハンバーグ きのこあんかけ
30	金	白身魚の衣揚げ 小松菜あんかけ

メニューの紹介



写真メニューは
「鶏ささみの酢鶏」



写真メニューは
「白身魚の衣揚げ
小松菜あん」

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。

