

11月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	金	揚げ鯖のおろし煮
4	月	お休み
5	火	 鶏ときのこのトマト煮
6	水	 豆腐ハンバーグ なめこおろしソース
7	木	 豚しゃぶ胡麻だれソース
8	金	鶏ささみの磯辺揚げ
11	月	赤魚の煮つけ
12	火	 聖栄大学メニュー たっぷり野菜ときのこのビビンバ丼
13	水	 厚揚げとかぼちゃのそぼろ煮
14	木	 白身魚のマヨコーン焼き
15	金	白身魚フライのヴィネグレットソース
18	月	イカと小松菜の中華炒め
19	火	 葛飾の学校給食メニュー 小松菜クリームスパときのこのサラダ
20	水	豚肩ロースの塩麴漬け焼き
21	木	鯖の塩焼き
22	金	豆腐ハンバーグ野菜あん
25	月	豆腐と里芋の揚げ出し
26	火	 聖栄大学メニュー 1日の1/2量の野菜がとれるパーコー丼
27	水	 鶏の治部煮
28	木	酢豚
29	金	チキンレモン照り焼き

メニューの紹介



写真メニューは
「チキンレモン
照り焼き」

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。

