



# とうも 5月MENU



## 2020 東毛給食センター

群馬県邑楽郡大泉町大字吉米22-20 TEL 0276 (62) 4181  
http://www.tomo-kyusoku.com/ FAX 0276 (62) 7251



ヘルシーランチ Healthy Lunch	上 弁 Highrank Lunch	とうもウスペシャルランチ Special Lunch	とうもウランチ Standard Lunch	夕食 Dinner
ご注文は、前日15時までにお願いたします。	ご注文は、前日15時までにお願いたします。	ご注文は、当日9時までにお願いたします。	ご注文は、当日9時までにお願いたします。	食数変更は、当日10時までにお願いたします。
1(金) 豆腐ハンバーグ おろしソース 686 2.9 151	1(金) 麻 婆 野 菜 795 3.6	1(金) 餃子&回鍋肉 716 3.1	1(金) 白身魚フライ&竹輪天 681 2.1	1(金) 春 山 芋 焼 巻 き 568 1.4

**誠に勝手ながら5月2日(土)~5月6日(水)はお休みとさせていただきます。** 連休前の数日間につきましては夕食の食器が使い捨て容器になる場合もございますので、ご了承の程お願い申し上げます。

7(木) つようハイ玉子 野菜あんかけ 616 2.8 265	7(木) エ ビ フ ラ イ 805 2.2	7(木) ハンバーグマッシュルームソース&焼肉 737 3.8	7(木) アジフライ 561 1.4	7(木) 銀 鮭 の 塩 焼 817 4.6
8(金) 白身魚の照焼 674 2.1 201	8(金) 焼 き 鳥 風 837 5.0	8(金) 中華3種盛り&青椒肉絲 685 3.2	8(金) 唐揚南蛮ソース 963 2.9	8(金) 豚肉のケチャップ炒め 竹輪の天ぷら 684 3.4
9(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	9(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	9(土) 鯖の味噌焼&筑前煮 872 3.7	9(土) ハムカツ 651 1.9	9(土) 肉 じ ゃ が 煮 656 2.8
11(月) 銀 鮭 の 塩 焼 710 2.9 169	11(月) 牛 丼 風 煮 986 4.6	11(月) 鶏のカレー竜田&和風ヲウトウイコ 756 3.2	11(月) 青梗菜ときのこのあんがらめ メンチカツ 639 3.1	11(月) エ ビ フ ラ イ 661 2.7
12(火) 「ライ麦パン」 エビフライ 552 2.8 210	12(火) 四川麻婆豆腐 717 4.8	12(火) 塩バター入り男爵コロッセ 豚肉のボン酢炒め 693 3.6	12(火) ささみソテーマトソース 588 2.6	12(火) おろしトンカツ 715 2.6
13(水) ハヤシライス 534 2.4 186	13(水) 豚 ハ ラ 大 根 816 2.9	13(水) 銀鮭の塩焼&鶏肉の香味炒め 720 3.3	13(水) かき揚&かぼちゃ天ぷら 626 0.9	13(水) ハ ン バ ー グ きのこクリームソース 715 3.4
14(木) あじの唐揚げ 葱塩ダレ 697 2.7 172	14(木) ささみ唐揚の親子煮風 779 4.0	14(木) トンカツ&昔なつがし給食カレー 686 2.5	14(木) ハンバーグチリソース 643 2.1	14(木) 鯖 の 照 焼 872 3.5
15(金) 麻 婆 野 菜 568 2.9 179	15(金) 田舎風肉じゃがコロッセ 816 3.3	15(金) ミックスグリル 701 3.6	15(金) ポークカレー&イカカツ 677 3.1	15(金) 回 上 鍋 肉 698 3.4
16(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	16(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	16(土) ヒピンバ&エビカツ 677 3.5	16(土) チキンカツ 613 2.3	16(土) イ カ カ ツ 728 2.0
18(月) 黒鯛の味噌漬焼 613 2 154	18(月) ハンバーグ テミグラスソース 808 3.7	18(月) エビフライ&茄子のトマト煮 749 2.3	18(月) 豚カツ 666 1.9	18(月) アジの南蛮ソース 640 4.1
19(火) 梅入りささみフライ 718 2.8 218	19(火) 銀鮭の玉葱マリネ 823 4.2	19(火) シューマイ&酢鶏 653 2.5	19(火) クリームシチュー&玉子サラダフライ 650 1.8	19(火) 2種のチキンステーキ 698 4.1
20(水) ぶりの生巻焼 733 2.1 204	20(水) 豚 丼 風 煮 786 3.6	20(水) キーマカレー目玉焼添え&チキンカツ 622 3.0	20(水) ハムカツ 621 2.5	20(水) さんまの塩焼肉 909 3.4
21(木) ほうれん草オムレツ トマトソース 636 2.9 227	21(木) タイ風イエローカレー 729 4.3	21(木) 天ぷら盛り合わせ 710 3.6	21(木) ハンバーグテミグラスソース 669 3.2	21(木) 油 淋 鶏 823 3.2
22(金) ハ 宝 菜 543 2.8 238	22(金) 鶏むねチキン南蛮炒め 835 3.1	22(金) タンドリーチキン 小松菜と豚肉のコチュジャン炒め 611 2.8	22(金) ミックスフライ 656 1.8	22(金) たごきキャベツカツ ロングウインナー 786 3.9
23(土) 5月25日(月)より、ヘルシーランチが 夏食器になります。	23(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	23(土) 春巻&鶏と野菜のバジル炒め 610 1.6	23(土) メンチカツ 660 1.8	23(土) 豆腐ハンバーグ 照焼ソース 644 4.0
25(月) ハンバーグ テミグラスソース 722 2.5 185	25(月) 豚肉チリソース炒め 768 3.7	25(月) 塩唐揚&肉じゃが 654 3.4	25(月) さんまの塩焼&肉じゃが 792 2.2	25(月) 黒鯛の味噌漬焼 ハムカツ 674 2.5
26(火) 「麦ご飯」 麻婆豆腐 601 2.9 130	26(火) 「麦ご飯」 鶏ささみのチャーシュー風煮 788 5.8	26(火) 「麦ご飯」 黒豚メンチカツ&ポークカレー 735 3.5	26(火) 「麦ご飯」 チキンソテーねぎわさびソース 719 2.1	26(火) 塩バター入り男爵コロッセ 674 3.1
27(水) 鯖 の 照 焼 647 2.1 169	27(水) 天ぷら盛り合わせ (かき揚・イカ天) 768 3.2	27(水) 照焼チキン&鰻さんがフライ 664 2.9	27(水) ハンバーグおろしソース 856 1.0	27(水) 豚バラ肉の角煮風 708 4.7
28(木) 青梗菜としめじの あんがらめ 579 2.6 162	28(木) 冷 しゃ ぶ 風 875 4.4	28(木) 鯖の南蛮焼&鶏のタンドリー風炒め 724 4.4	28(木) とんかつ 648 2.0	28(木) チーズハンバーグ トマトソース 717 4.0
29(金) マンダイのもちみ焼 531 2.7 158	29(金) ハヤシライス 808 4.0	29(金) アジの南蛮ソース&豚肉の韓国風炒め 683 3.7	29(金) 麻婆茄子&焼餃子 603 2.3	29(金) 鶏の竜田揚げ か二足フライ 850 3.3
30(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	30(土) 土曜日に限り、営業時間は AM8:30~PM3:00までとさせていただきます。	30(土) モーカのピリマヨ焼&牛丼風煮 606 2.8	30(土) コロッケ 648 1.2	30(土) 白身魚フライ チキンステーキ 676 2.2



ホームページを  
リニューアルいたしました!  
ぜひ、ご覧ください。

### 新型コロナウイルス等感染症予防の為に!

食事をする前には、必ず手洗い・うがいを  
きちんとしましょう。  
その行動一つ一つが、皆様と皆様の  
ご家族を感染症から守ります。



### ◎ 食事をする前に必ず手を洗いましょう。

★お弁当は陽の当たらない涼しいところに置き、昼食は13:30迄、夕食は  
20:00迄に、必ずお召し上り下さい。衛生の為に持ち帰りはお断り下さい。  
万が一、お弁当に異変を感じましたら、食べずに至急センターにご連絡下さい。

● 材料の都合により献立の一部を変更することがあります。● 当センターのお米は国産米を使用しております。  
● 揚げ油はキャノーラ油を使用しております。