

クックチル(昼食)

4月献立表

東毛給食センター
0276-62-4181

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|---|---|---|--|--|---------------------------------------|---|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| |  | | 回鍋肉風 茄子のトマト煮 カリフラワーのツナマヨ和え | 鮭の香味焼(里芋含煮) 竹輪の煮物 三色豆 | 豚肉の柳川風 やわらか角揚煮 マカロニサラダ | えび団子の野菜あんかけ じゃが芋と人参の煮物 小松菜のお浸し |
| | | | 小麦・乳 | 小麦 | 小麦・卵 | えび・小麦 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 麻婆茄子 シューマイ LDレサラダ | 青梗菜と豚肉のにんにく塩炒め 三色豆 キャベツのごま和え | 炒め酢豚 大根と人参の煮物 胡瓜の梅肉和え | 牛肉の味噌しぐれ煮 金平 即席漬 | 八宝菜 ほうれん草ともやしのナムル 焼餃子 | ハンバーグデミグラスソース ジャーマンポテト キャベツのお浸し | お麩の玉子とじ ジャンボ肉団子 もやしのごま酢和え |
| 小麦・卵・乳 | 小麦 | 小麦 | 小麦 | えび・小麦・卵 | 小麦・乳・卵 | 小麦・卵 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 鮭の南蛮焼(がんと含煮) 里芋のそぼろ煮 ワカメとツナのポン酢醤油和え | 牛肉と野菜の炒め物 竹輪と大豆の旨煮 小松菜と油揚げの胡麻生姜和え | 塩鶏じゃが 青梗菜の生姜炒め オクラとツナの梅和え | 「筍ご飯の具」 ぶりのステーキ和風玉葱ソース(ポテト素揚げ) 茄子の生姜煮・胡瓜のごま和え | 豚肉のしぐれ煮 切干大根の煮物 ひじきと赤ピーマンのマリネ | 厚揚げ肉豆腐 人参の炒め物 ブロッコリーのごま和え | 鯖の照焼(豆乳しんじょ) じゃが芋のそぼろ煮 大豆とワカメのサラダ |
| 小麦 | 小麦 | 小麦 | 小麦 | 小麦 | 小麦 | 小麦 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 五目野菜炒め ウインナーのチリソース煮 マカロニサラダ | 豚肉と牛蒡の生姜煮風 南瓜の煮物 ナムル風サラダ | ミートボールシチュー 野菜ミンチ巻 さつま芋サラダ | 鮭のソテーみぞれあんかけ 里芋の煮物 オクラとささみの梅和え | 親子煮 茄子とハムの炒め物 キャベツのおかか和え | 味噌だれ焼肉 南瓜の焼物 ワカメ土佐醤油 | ジャブチェ ロールキャベツ ささみと胡瓜の中華風和え |
| 小麦・卵 | 小麦 | 小麦・卵・乳 | 小麦 | 小麦・卵・乳 | 小麦 | 小麦 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| 鶏肉と筍の中華炒め キャベツのスープ煮 ツナサラダ | 豚肉の和風クリームシチュー 小松菜の洋風煮浸し ブロッコリーのおかか和え | 肉団子のかにかまあんかけ アスパラとウインナーの炒め物 ひじきのサラダ | 鶏肉のマリネ風 ぜんまい信田煮 かにかまとキャベツの和え物 | 鮭の味噌マヨ焼(豆乳しんじょ) 厚揚げのチリソース炒め ワカメとキャベツのあっさりごま油和え | | |
| 小麦・卵・乳 | 小麦・乳 | かに・小麦・卵・乳 | かに・小麦・卵・乳 | 小麦・卵 | | |

※材料の都合により、献立を変更する場合がございます。予めご了承ください。

※何か異常を感じましたら、食わずに上記の電話番号までご連絡ください。

※メニューの下にアレルギー物質7品目(かに・えび・小麦・そば・卵・乳・落花生)を表示しております。

15日(木)の昼食は「筍ご飯」の混ぜご飯となります。
是非ご賞味ください。

