

# クックチル(夕食)

# 7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
				牛肉と白菜のすき焼き煮 ひじきと赤ピーマンのマリネ さつま芋の甘煮	ぶりの照焼(彩りしんじょ) 筑前煮 胡瓜のごま和え	豚肉のごま味噌炒め 高野豆腐含煮 カリフラワーの梅和え
					小麦	えび・小麦・卵
4	5	6	7	8	9	10
豚肉の生姜煮 じゃが芋のバター醤油炒め ツナマヨサラダ	葱とあさりの玉子とじ煮 野菜肉巻き ワカメと玉ねぎの和え物	マンダイのバジルオイル焼(豆乳しんじょ) ハムと茄子の炒め物 小松菜のお浸し	星のハンバーグ・オムレツトマトソース ハムとほうれん草のスパゲティ オクラとカニカマのマヨ和え 杏仁フルーツ	鶏肉と玉葱のチリソース炒め 切干大根煮 胡瓜サラダ	かつ丼風煮 ピーマンと筍のソテー 大根即席漬	牛肉と玉ねぎのすき焼き風炒め シーフードビーフン キャベツと胡瓜のゆかり漬
小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳	かに・小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵	えび・小麦
11	12	13	14	15	16	17
ポークケチャップ 昆布と油揚げの炒め物 小松菜のおかか和え	ぶりの南部焼(野菜天煮付) 里芋の味噌煮 キャベツのお浸し	白身魚のバター焼(ウインナー) 厚揚げと野菜の味噌炒め コールスローサラダ	豚肉の大根おろしソース 竹輪の煮物 即席漬	八宝菜 シューマイ ワカメとコーンのサラダ	メバルの照焼(がんと含め煮) 南瓜のミルク煮 もやしナムル	チキンカチャトーラ ほうれん草とコーンのソテー キャベツとなるとの磯和え
小麦	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	えび・小麦・卵・乳	小麦・乳	小麦
18	19	20	21	22	23	24
豆腐ハンバーグ(おろしソース) 深川井風煮 キャベツのごま和え	鶏肉のマリネ風 じゃが芋のスープ煮 ほうれん草の梅おかかかえ	牛丼風煮 茄子とピーマンの炒め ブロッコリーの味噌マヨサラダ	チキンカツ丼風煮 ひじきの煮物 人参とコーンのサラダ	豚バラ大根 五目巾着煮 韓国風ナムル	えび団子のクリーム煮 ジャーマンポテト ほうれん草の磯香和え	青椒肉絲 竹輪の煮物 切干大根胡麻ドレッシング
小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	えび・小麦・卵・乳	かに・小麦・卵・乳
25	26	27	28	29	30	31
鮭のチャンチャン焼 金平 大根即席漬	鱈の味噌焼(笹かま煮×) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 胡瓜の和え物	鶏肉と玉ねぎのカレーケチャップ煮 大根とツナの炒め物 ポテトサラダ	おでん盛り合わせ 春雨の塩ダレ炒め カリフラワーのおかかかえ	プルコギ もやしソテー 韓国風大根なます	マンダイのマヨネーズ焼(カニシューマイ) ポテトと野菜のソテー キャベツとコーンのサラダ	ぶりの照焼(豆乳しんじょ) 葱とあさりの生姜煮 即席漬
小麦・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦	かに・小麦・卵・乳	小麦

※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。



★7日(木)の夕食は七夕ですので  
「星のハンバーグ・オムレツのトマトソース」  
となっております。  
少しでも七夕気分を味わっていただけたらと  
思います。

