

クックチル(夕食)

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	5	6	7
鱈の生姜焼(豆乳しんじょ) 若竹煮 もやしのごま酢和え	かつ丼風煮 キャベツのバター醤油炒め 大根サラダ	マンダイのパジルオイル焼(豆乳しんじょ) ハムと茄子の炒め物 小松菜のお浸し	鶏肉と玉ねぎのチリソース炒め 青菜ソテー キャベツの和風ごまマヨサラダ	豚薄切り肉の角煮風 もやしソテー ワカメのポン酢和え	豚肉の生姜煮 青菜と油揚げの煮物 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	かに・小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦	小麦	えび・小麦
8	9	10	11	12	13	14
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	メバルの照焼(野菜天煮付) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 キャベツのお浸し	餃子の中華風あんかけ 青菜のみそ炒め コールスローサラダ	春の4色丼  竹輪の煮物 即席漬	八宝菜 シューマイ オクラの梅和え	豆腐ハンバーグ和風玉ねぎソース 野菜の玉子とじ煮 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	小麦・卵	えび・小麦・乳	小麦・卵	小麦
15	16	17	18	19	20	21
ハンバーグおろしソース 深川丼風煮 キャベツのごま和え	鶏肉のフレンチマリネ じゃが芋のスープ煮 ほうれん草の梅おかか和え	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 青梗菜のごま塩炒め 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	回鍋肉 ささみと胡瓜の中華和え 海鮮焼売
小麦・乳	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦・卵	小麦	えび・小麦・卵・乳	えび・かに・小麦・卵
22	23	24	25	26	27	28
鮭のチャンチャン焼 金平 大根即席漬	鯖のみそ焼(笹かま煮メ) 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	豚丼風煮 がんも含め煮 カリフラワーツナマヨ和え	プルコギ 青梗菜のごま炒め 韓国風大根なます	マンダイのタンドリー風(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	メバルの照焼(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
29	30					
豚肉のカレー炒め 茄子の煮浸し 大根甘酢漬	おでん盛り合わせ 海鮮春雨 小松菜のおかかマヨ和え					
小麦	えび・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。



11日(木)の夕食は「春の4色丼」となります。色鮮やかに春らしい丼となっております。ぜひご賞味ください。