

クックチル(朝食)

10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
	鯖の照焼(野菜蒲鉾) ひじきの煮物 ほうれん草のおかか和え	じゃが芋のごま煮 キャベツの浅漬け ミニ納豆(P)	お麩の玉子とじ 小松菜と竹輪の生姜炒め マカロニサラダ	肉詰めいなり 人参の炒め物 ポテトサラダ	メバルの生姜焼(竹輪煮付) キャベツの煮びたし ブロッコリーの胡麻和え	鶏と大根のべっこう煮 小松菜コーンソテー ごぼうサラダ
小麦	小麦	小麦	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	小麦・乳
7	8	9	10	11	12	13
キャベツと豚肉の煮浸し ポテトサラダ ふりかけ(P)	鶏のトマト煮 ミニオムレツ 胡瓜とチーズのサラダ	野菜たっぷりポトフ ひじきの金平 ミニ納豆(P)	たれ付肉団子 ハムと野菜の炒め物 ブロッコリーのおかか和え	鮭の塩焼(花天) 小松菜ソテー ごぼうサラダ	厚焼玉子 じゃがバタコーン ほうれん草お浸し	エビ団子の野菜あんかけ 大根ゆず風味サラダ たいみそ(P)
小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	えび・小麦
14	15	16	17	18	19	20
オムレツ・ケチャップ(P) 切干大根煮 イタリアンサラダ	ボロニアソーセージ 大豆とマカロニのミート煮 キャベツの浅漬け	お麩ときのことあさりの煮浸し カリフラワーのおかか和え ミニ納豆(P)	いも煮 キャベツとツナの炒め物 ごぼうサラダ	マンダイの照焼(さつま揚げ生姜焼) 大根の味噌そぼろ煮 ポテトサラダ	ひじきと豚バラ煮 青菜と竹輪の生姜炒め 胡瓜のごま和え	鯖の生姜焼(高野豆腐含煮) さつま芋の甘煮 もやしとパプリカのナムル
小麦・卵・乳	小麦	小麦	小麦	小麦・卵・乳	小麦	小麦
21	22	23	24	25	26	27
豚肉と玉ねぎの甘辛玉子とじ キャベツのお浸し 角揚げ煮	肉じゃが煮 キャベツとあさりの炒め物 もやしのごま和え	お魚おとうふだんご 昆布の炒り煮 ミニ納豆(P)	鯖の生姜焼(彩りしんじょ) 里芋の味噌煮 コールスローサラダ	鶏肉と大根のべっこう煮 人参しりしり ほうれん草と麩のお浸し	オムレツ・ケチャップ(P) 和風マカロニ ツナと人参のさっぱりサラダ	鶏塩じゃが ほうれん草のカラフルソテー ブロッコリーと竹輪のおかか和え
小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵	えび・小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵
28	29	30	31			
親子煮 キャベツのゆず風味 たいみそ(P)	鯖の味噌煮(笹かま煮×) ほうれん草ソテー マカロニサラダ	炒り鶏 キャベツとなるとの磯和え うずら煮豆	お麩と茄子とあさりの煮浸し やわらか角揚げ煮 ごぼうサラダ			
小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	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8品目
(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を表示しております。

