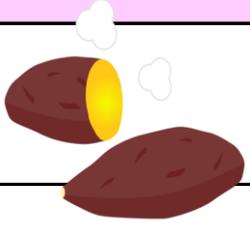


# クックチル(昼食)

# 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
	鶏肉と筍の中華炒め 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 ニラまんじゅう 胡瓜サラダ	フウハイ玉子・ケチャップ(P) じゃが芋と人参の煮物 キャベツのゆず風味サラダ	鯖の和風あんかけ さつま芋レモン煮 青梗菜のお浸し
	小麦	小麦	小麦	えび・小麦	小麦・卵	小麦
7	8	9	10	11	12	13
マンダイマヨネーズ焼(厚焼玉子) 里芋の味噌煮 ワカメとツナのポン酢醤油和え	豚肉ごまみそ炒め 竹輪と大豆の旨煮 ブロッコリーのサラダ	塩鶏じゃが 青梗菜の生姜炒め ツナマヨサラダ	鯖の生姜焼(笹かま照焼) じゃが芋のスープ煮 マカロニサラダ	豚肉のしぐれ煮 キャベツの煮浸し ひじきと赤ピーマンのマリネ	ハヤシライス 人参の炒め物 ブロッコリーのごま和え	鯖の生姜焼(豆乳しんじょ) じゃが芋のそぼろ煮 海と畑のサラダ
小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	小麦・乳	小麦・乳
14	15	16	17	18	19	20
鶏と筍のさっぱりピリ辛炒め 小松菜そぼろ煮 マカロニサラダ	豚肉と牛蒡の生姜煮風 ワカメの炒め物 ナムル風サラダ	鶏肉と玉ねぎのチリソース炒め 人参しりしり 胡瓜サラダ	クリームシチュー シーフードビーフン 大根と玉ねぎの和風サラダ	親子煮 茄子とハムの炒め物 ワカメ土佐醤油	味噌だれ焼肉 ポテトチキンロール キャベツとなるとの磯和え	キーマカレー ミニオムレツ ブロッコリーのごま味噌和え
小麦・卵	小麦	小麦・卵	えび・小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳
21	22	23	24	25	26	27
鶏肉とじゃが芋のケチャップ甘辛炒め キャベツのスープ煮 ツナサラダ	薄切り肉の角煮風 人参しりしり ブロッコリーのおかか和え	肉団子の野菜あんかけ じゃが芋の醤油バター炒め ひじきサラダ	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	鮭の塩こうじ焼(さつま揚げ煮付) 小松菜の洋風煮浸し ワカメとキャベツのあっさりごま油和え	酢鶏 キャベツとあさりの煮浸し 胡瓜の浅漬け	豚肉と大根の生姜煮 キャベツとツナの炒め物 スパゲティーサラダ
小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵・乳	かに・小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵
28	29	30	31			
白身魚のパター焼(シューマイ) 小松菜と油揚げの煮浸し 胡瓜のごま和え	鶏のトマト煮 野菜肉巻き 大根サラダ	マンダイのパジルオイル焼(野菜蒲鉾) じゃが芋のそぼろ煮 即席漬	鮭の塩焼(さつま揚げ煮付) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 胡瓜のごま味噌和え			
小麦・乳	小麦	小麦・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、食べ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。

