

クックチル(夕食)

11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
				豆腐ハンバーグみぞれあんかけ 竹輪とキャベツのみそ炒め スパゲティーサラダ	味噌チキンカツ丼風 里芋の煮物 ごぼうサラダ	鶏とポテトのスタミナ炒め 青菜の洋風煮浸し 胡瓜ごま和え
						小麦・卵
4	5	6	7	8	9	10
鯖のみそ焼(笹かま煮) 豚肉のしぐれ煮 もやしの酢の物	カレーポトフ 青菜とカニカマの塩バター炒め 人参とコーンのサラダ	豚肉のチリソース炒め 竹輪と大豆の旨煮 ブロッコリーのおかか和え	チキンカチャトーラ 人参しりしり カリフラワーの梅和え	プルコギ風 里芋の煮物 即席漬	メバルの生姜焼(ミニがんも) 筑前煮 ひじきとツナのマヨサラダ	トマトクリームシチュー 野菜ミンチ巻 胡瓜とチーズのサラダ
小麦・卵	かに・小麦・卵・乳	小麦	小麦	小麦	小麦・卵	小麦・卵・乳
11	12	13	14	15	16	17
豚丼風煮 ビーフンと野菜の中華風ソテー ブロッコリーの胡麻和え	八宝菜 カニシューマイ 胡瓜サラダ	豚肉のごま味噌炒め 金平 大根梅ドレッシングサラダ	鶏肉と茄子のみそ炒め 里芋の含め煮 カラフルお浸し	豚肉のトンテキ風炒め ツナじゃが キャロットラペ(人参サラダ)	鯖のみそ焼(豆乳しんじょ) キャベツの煮浸し ひじきと赤ピーマンのマリネ	肉団子の酢豚風 やわらか角揚げ煮 ささみと胡瓜の梅サラダ
小麦	えび・かに・小麦・卵	小麦	小麦	小麦	小麦	小麦・乳
18	19	20	21	22	23	24
青椒肉絲 青菜と油揚げの煮浸し カリフラワーサラダ	鶏肉と玉葱のチリソース炒め シーフードビーフン ポテトサラダ	回鍋肉 深川丼風煮 ワカメとツナの和え物	メバルの照焼(花天) 茄子の煮浸し 胡瓜のごま和え	餃子の野菜あんかけ ひじきの煮物 青菜のお浸し	親子煮 キャベツとあさりの炒め物 人参とコーンのサラダ	鶏ときのこの混ぜご飯 鮭の幽庵焼(厚焼玉子) 里芋の胡麻みそ煮 ほうれん草のおひたし
小麦・卵	えび・小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵	かに・小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
25	26	27	28	29	30	
豆腐ハンバーグ和風きのこあん 豚肉のしぐれ煮 キャベツのお浸し	鯖の照焼(棒天) 里芋の味噌煮 キャベツとワカメのあっさりごま和え	豚薄切り肉の角煮風 野菜炒め ブロッコリーのおかか和え	クリーム煮 青菜のごま塩炒め コールスローサラダ	鯖のバジルオイル焼(花天) 青梗菜の生姜炒め 海と畑のサラダ	おでん盛り合わせ 鶏肉の甘味噌炒め 白菜ナムル	
小麦・卵	小麦	小麦	小麦・卵・乳	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。



11月24日(日)は和食の日ということで
 夕食に秋の味覚を使用して和食メニューに
 してみました。
 ご飯も混ぜご飯になっておりますので
 ぜひご賞味ください。