

クックチル(夕食)

12月献立表

東毛給食センター
0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
						1
<p>※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。</p> <p>※メニューの下にアレルギー物質8品目 び・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)を表示しております。</p>						<p>鯖の和風あんかけ(里芋含め煮) 大根の味噌そぼろ煮 キャベツと胡瓜のゆかり和え</p>
						小麦
2	3	4	5	6	7	8
<p>青椒肉絲 切干大根煮 もやしのごま酢和え</p>	<p>キャベツと豚肉の煮浸し 茄子の油味噌 カリフラワーのおかか和え</p>	<p>マンダイの葱マヨ醤油焼(野菜天煮付) 三色豆 胡瓜のゆかり和え</p>	<p>鮭の塩こうじ焼(竹輪煮付) 昆布の信田煮 大根と玉ねぎの和風サラダ</p>	<p>牛肉の味噌しぐれ煮 キャロットラペ(人参サラダ) カニシューマイ</p>	<p>ハンバーグ(なめこおろし) 里芋の味噌バター煮 マカロニサラダ</p>	<p>鶏肉のチリソース炒め 五目豆 もやしのお浸し</p>
小麦	小麦	小麦・卵	小麦・乳	かに・小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦
9	10	11	12	13	14	15
<p>白身魚の中華焼(竹輪煮付) 深川丼風煮 人参とツナのさっぱりサラダ</p>	<p>かつ丼風煮 切干大根の煮物 キャベツとワカメのあっさりゴマ油和え</p>	<p>豚薄切り肉の角煮風 キャベツの煮浸し ポテトサラダ</p>	<p>鶏肉と茄子のみそ炒め じゃが芋のスープ煮 大豆とワカメのサラダ</p>	<p>八宝菜 カリフラワー中華サラダ 焼餃子</p>	<p>マンダイのもろみ焼(里芋含煮) 人参しりしり 青菜のお浸し</p>	<p>豚肉のチリソース炒め じゃが芋の煮物 青菜の梅和え</p>
小麦	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	えび・小麦・卵	小麦・卵	小麦
16	17	18	19	20	21	22
<p>鶏肉のフレンチマリネ キャベツのスープ煮 ブロッコリーのおかか和え</p>	<p>豆腐ハンバーグ(和風きのこあん) 小松菜の洋風煮浸し コールスローサラダ</p>	<p>万鯛のバジルオイル焼(ウインナー) 人参の炒め物 春雨の中華風和え</p>	<p>牛肉と野菜の炒め物 里芋の煮物 もやしのごま和え</p>	<p>プルコギ風 筑前煮 ワカメと玉ねぎの和え物</p>	<p>白身魚のクリームソース キャベツの煮浸し ブロッコリーの味噌マヨサラダ</p>	<p>鶏肉と野菜の中華炒め ひじきの金平 ほうれん草ともやしのナムル</p>
小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦・乳	小麦・卵	小麦	小麦・卵・乳	小麦
23	24	25	26	27	28	29
<p>鶏とじゃが芋のケチャップ甘辛炒め 青梗菜と油揚げの煮浸し マカロニサラダ</p>	<p>おでん盛り合わせ じゃが芋の醤油バター炒め もやしと胡瓜のおかか和え</p>	<p>チキンソテー(ポテト揚) ほうれん草のカラフルソテー ペンネとツナのサラダ・カクテルゼリー</p>	<p>マンダイの照焼(さつま揚げ煮付) 小松菜のそぼろ煮 キャベツのおかか和え</p>	<p>すき焼風煮 ひじきと赤ピーマンのマリネ さつま芋の甘煮</p>	<p>メバルの照焼(彩りしんじょ) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 胡瓜のごま和え</p>	<p>鮭の南蛮焼(がんも含煮) 小松菜の洋風煮浸し もやし酢の物</p>
小麦・卵	小麦・乳	小麦・卵	小麦	小麦	えび・小麦・卵	小麦・卵・乳
30	31					
<p>鯖の生姜焼(豆乳しんじょ) じゃが芋そぼろ煮 もやしのごま酢和え</p>	<p>メンチカツ丼風煮 キャベツのバター醤油炒め 大根サラダ</p>					
小麦	かに・小麦・卵・乳					

25日(水)はクリスマスメニューとなります。
 ぜひご賞味ください。

