



クックチル(昼食)

3月献立表

東毛給食センター

0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
					メンチカツ丼風煮 人参の炒め物 胡瓜のごま和え	ポークケチャップ ブロッコリーと竹輪のおかか和え 海鮮焼売
					小麦・卵・乳	えび・かに・小麦・卵
3	4	5	6	7	8	9
メバルの生姜焼(豆乳しんじょ) 鶏肉と野菜の味噌煮 ひじきサラダ 小麦・卵	鶏肉の塩ダレ焼(ポテト素揚げ) 竹輪と野菜の煮物 ほうれん草のお浸し 小麦	豚肉の生姜煮 野菜と春雨の炒め物 人参とコーンのサラダ 小麦・卵	すきやき風 じゃが芋と人参の煮物 ひじきとツナのマヨサラダ 小麦・卵	酢鶏 さつま芋の甘煮 切干大根胡麻ドレッシング かに・小麦・卵・乳	キーマカレー ほうれん草コーンソテー ブロッコリーのごま味噌サラダ 小麦・卵・乳	えび団子のクリーム煮 茄子と油揚げのめんつゆ煮 青菜の浅漬け風サラダ えび・小麦・卵・乳
10	11	12	13	14	15	16
味噌だれ焼肉 大根と油揚げの煮物 千切り野菜の中華サラダ 小麦・卵・乳	鯖の煮付(花天) 大豆とマカロニのミート煮 ひじきと赤ピーマンのマリネ 小麦・卵	フヨウハイ玉子・ケチャップ(P) ほうれん草とコーンのソテー キャロットラペ(人参サラダ) 小麦・卵	メバルの照焼(さつま揚げ煮付) 昆布と油揚げの炒め煮 ささみと胡瓜の中華風和え 小麦	鶏肉とポテトのスタミナ炒め 大豆と切干大根の生姜味噌炒め キャベツのおかか和え 小麦	肉団子の酢豚風 昆布と竹輪の煮物 もやしナムル 小麦・乳	ビビンバ(そぼろ・ナムル) 韓国風大根なます お魚おとうふ団子 小麦・卵
17	18	19	20	21	22	23
豚薄切り肉の角煮風 里芋の味噌煮 キャベツの和風ごまマヨサラダ 小麦・卵	焼き鳥風 キャベツとツナの炒め物 ワカメとビーンズサラダ 小麦	青椒肉絲 大根松前煮 キャベツの浅漬け 小麦	クリームシチュー 野菜ミンチ巻 小松菜とツナの生姜和え 小麦・卵・乳	豚肉と大根の生姜煮 ハムと野菜の炒め物 胡瓜のゆかり和え 小麦・卵・乳	ハンバーグデミグラスソース ほうれん草とカニカマの塩バター炒め スパゲティーサラダ かに・小麦・卵・乳	肉じゃが煮 茄子の油味噌 白菜の胡麻和え 小麦・卵
24	25	26	27	28	29	30
豚肉のカレー炒め ビーフンと野菜の中華炒め カリフラワーのおかか和え 小麦	麻婆茄子 大豆とワカメのサラダ 焼売 えび・かに・小麦・卵・乳	ハヤシライス 海鮮春雨 ゆず風味サラダ えび・小麦・乳	回鍋肉 茄子のトマト煮 カリフラワーナムル 小麦	鯖の生姜焼(里芋含煮) 竹輪の煮物 ツナサラダ 小麦・卵	豚肉のしぐれ煮 やわらか角揚げ キャベツのお浸し 小麦	豆腐ハンバーグ(照焼ソース) じゃが芋と人参の煮物 マカロニサラダ 小麦・卵
31	※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。					
豚バラ大根 キャロットラペ(人参サラダ) 海鮮焼売 えび・かに・小麦・卵						