

クックチル(夕食)

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
※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。					おでん盛り合わせ 鶏肉の甘味噌炒め 白菜ナムル	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
					小麦	小麦
3	4	5	6	7	8	9
ちらし寿司の具 錦糸たまご ホキのタンドリー風(人参グラッセ) さつまいもレモン煮 青菜と油揚げの胡麻生姜和え	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	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	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	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	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(手作り)	鶏肉のチリソース炒め 五目豆 もやしのお浸し
小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵	小麦・乳	かに・小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦
10	11	12	13	14	15	16
白身魚の中華焼(竹輪煮付) 深川井風煮 人参とツナのさっぱりサラダ	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	豚薄切り肉の角煮風 キャベツの煮浸し ポテトサラダ	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	八宝菜 カリフラワー中華サラダ 焼餃子	マンダイのもろみ焼(里芋含め煮) 人参しりしり 青菜のお浸し	豚肉のチリソース炒め じゃが芋の煮物 青菜の梅和え
小麦	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	えび・小麦・卵	小麦・卵	小麦
17	18	19	20	21	22	23
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	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	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	牛肉と野菜の炒め物 里芋の煮物 もやしのごま和え	プルコギ風 筑前煮 ワカメと玉ねぎの和え物	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	鶏肉と野菜の中華炒め ひじきの金平 青菜ともやしのナムル
小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦・乳	小麦・卵	小麦	小麦・卵・乳	小麦
24	25	26	27	28	29	30
鶏とじゃが芋のケチャップ甘辛炒め 青菜と油揚げの煮浸し マカロニサラダ	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	チキンカチャトーラ ミニオムレツ コールスローサラダ	マンダイの照焼(さつま揚げ煮付) 青菜のそぼろ煮 キャベツのおかか和え	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	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	鮭の南蛮焼(がんも含め煮) 小松菜の洋風煮浸し もやしの酢の物
小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵	小麦	小麦	えび・小麦・卵	小麦・卵・乳
31	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 25%;"> <p>鱈の生姜焼(豆乳しんじょ) じゃが芋そぼろ煮 青菜とひじきのごま和え 小麦</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;">  <p>～ おしながき ～ ・ちらし寿司 ・ホキのタンドリー風 ・人参グラッセ和え ・さつまいものレモン煮 ・小松菜と油揚げの ごま生姜和え</p> </div> <div style="width: 25%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ひ な ま つ り</p> </div> </div>					

※3月3日(月)はひなまつりということで
夕食は「ちらし寿司」となっております。
ぜひご賞味ください!!