クックチル(朝食)

6月献立表

東毛給食センター 0276-62-4181

		V 5 11W · — P V		02/6-62-4181		
月	火	水	木	金	土	日
						1
		• • •				お麩と茄子とあさりの煮浸し
	\(\chi_{\text{\tin}\exititt{\text{\tert{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\texi}\text{\text{\ti}\tittt{\text{\text{\text{\texi}\text{\text{\texi}\tittt{\text{\texitt{\text{\texi}\text{\text{\texi}\text{\texit{\texi{\texi{\texi}\titt{\texitit}}\\texitit{\texitit{\texi{\texi{\texi			d)		南瓜の焼物
				3		ナムル風サラダ
						小麦
2	3	4	5	6	7	8
厚焼玉子	五目野菜炒め	クリーム煮	炒り鶏	オムレツ	メバルの照焼(がんも含煮)	豚肉と大根の生姜煮
金平	ウインナー	じゃがバタコーン	もやしソテー	豆とソーセージのトマト煮	ひじきの煮物	コールスローサラダ
なめ茸(P)	胡瓜の浅漬け	キャベツのお浸し	のり佃(P)	ほうれん草の磯香和え	大根即席漬	ふりかけ(P)
小麦·卵	小麦∙乳	小麦•乳	小麦	小麦•卵	小麦	小麦・卵・乳
9	10	11	12	13	14	15
肉詰めいなり	たれ付肉団子	筑前煮	大根のポトフ	お麩の玉子とじ	塩鶏じゃが	鮭のチャンチャン焼
じゃが芋のスープ煮	ほうれん草ソテー	胡瓜の梅肉和え	昆布の信田煮	やわらか角揚煮	キャベツのバター醤油炒め	ほうれん草の玉子とじ
キャベツのごま和え	たいみそ(P)	ミニ納豆(P)	キャベツとなるとの磯和え	マカロニサラダ	青菜とツナの生姜和え	即席漬
小麦	小麦·卵·乳	小麦	小麦	小麦•卵•乳	かに・小麦・卵・乳	小麦・卵・乳
16	17	18	19	20	21	22
葱とあさりの玉子とじ	野菜たっぷりポトフ	キャベツと豚肉の煮浸し	ひじきと豚肉の煮物	鮭の味噌焼(高野豆腐含煮)	えび団子の野菜あんかけ	オムレツ
ひじきの煮物	筍のおかか煮	人参とコーンのサラダ	かにかまとキャベツの和え物	三色豆	さつま芋の甘煮	ポークビーンズ
ふりかけ(P)	青菜のナムル	ミニ納豆(P)	がんも含め煮	キャベツのごま和え	のり佃(P)	ごぼうサラダ
小麦・卵・乳	小麦	小麦•卵	かに・小麦・卵	小麦	えび・小麦	小麦・卵
23	24	25	26	27	28	29
鮭の香味焼(野菜天煮付)	いも煮	親子煮	鶏肉と野菜のクリーム煮	じゃが芋のそぼろ煮	厚焼玉子	肉団子の野菜あんかけ
切干大根煮	キャベツの浅漬け	ブロッコリーごま和え	和風マカロニ	胡瓜のごま和え	あさりとねぎの生姜煮	金平
ポテトサラダ	厚焼玉子	ミニ納豆(P)	ワカメとコーンのサラダ	たいみそ(P)	ポテトサラダ	ふりかけ
小麦∙卵∙乳	小麦·卵	小麦·卵	小麦·卵·乳	小麦	小麦·卵·乳	小麦・卵・乳
20		· ————————————————————————————————————	· -	·		

30

オムレツ キャベツのトマト煮 ブロッコリーサラダ 小麦・卵・乳 ※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。

