

クックチル(夕食)

6月献立表

東毛給食センター
0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
						1
※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。						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
2	3	4	5	6	7	8
回鍋肉風 韓国風ナムル 焼売 小麦・乳	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 小麦	麻婆茄子 大豆と切干大根の煮物 キャベツのゆず風味サラダ 小麦	鯖の塩こうじ焼(竹輪煮付) 昆布の信田煮 大根と玉ねぎの和風サラダ 小麦・乳	豚肉のしぐれ煮 人参とツナのさっぱりサラダ 海鮮シューマイ えび・かに・小麦・卵	ハンバーグ(おろしソース) キャベツとツナの炒め物 マカロニサラダ 小麦・卵・乳	鶏肉のチリソース炒め 五目豆 もやしのお浸し 小麦
9	10	11	12	13	14	15
白身魚の中華焼(竹輪煮物) 深川井風煮 ブロッコリーサラダ 小麦・卵	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 小麦・卵	豚薄切り肉の角煮風 キャベツの煮浸し ポテトサラダ 小麦・卵・乳	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 小麦・乳	八宝菜 カリフラワー中華サラダ 焼餃子 えび・小麦・卵	鯖の南蛮焼(里芋含煮) 人参しりしり 青菜のお浸し 小麦・卵	パプリカと豚肉の生姜炒め ツナじゃが 青菜の梅和え 小麦
16	17	18	19	20	21	22
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 小麦・卵・乳	豆腐ハンバーグ(和風玉ねぎソース) 青菜の洋風煮浸し コールスローサラダ 小麦・卵・乳	万鰯のバジルオイル焼(ウインナー) 人参の炒め物 春雨の中華風和え 小麦・乳	鯖の塩麴焼(花天) 金平 もやしのごま酢和え 小麦・卵	プルコギ風 じゃが芋のごま煮 ワカメと玉ねぎの和え物 小麦	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 小麦・卵	鶏肉と野菜の中華炒め ひじきの煮物 青菜ともやしのナムル 小麦
23	24	25	26	27	28	29
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 小麦・卵	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 小麦・乳	チキンカチャトーラ ミニオムレツ コールスローサラダ 小麦・卵	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 小麦	鶏肉の中華マリネ さつま芋の甘煮 スパゲティーサラダ 小麦・卵	メバルの照焼(花天) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 胡瓜のごま和え 小麦・卵	鯖の南蛮焼(がんも含煮) 小松菜の洋風煮浸し 韓国風ナムル 小麦・卵・乳
30						鯖の生姜焼(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

※6/15(日)は「父の日」です。
 スタミナがつく豚肉の生姜炒めなどのメニューと
 なっております。
 また梅雨時期でもありますので、食欲増進効果
 のある梅をあえ物に使用しております。
 ぜひ、ご賞味ください！！