

クックチル(夕食)

9月献立表

東毛給食センター

0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
回鍋肉風 韓国風ナムル シューマイ	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	麻婆茄子 大豆と切干大根の煮物 ゆず風味サラダ	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	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	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	鶏肉のチリソース炒め 五目豆 もやしのお浸し
小麦・乳	小麦	小麦	小麦・乳	えび・かに・小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦
8	9	10	11	12	13	14
白身魚の中華焼(竹輪煮付) 深川井風煮 ブロッコリーサラダ	カツ丼風煮 切干大根煮 キャベツとわかめのあっさりごま油和え	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 大豆とわかめのサラダ	八宝菜 カリフラワー中華サラダ 焼餃子	鯖の南蛮焼(里芋含煮) 人参しりしり 青菜のお浸し	トマトクリームシチュー 野菜肉巻 ブロッコリーのおかか和え
小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・乳	えび・小麦・卵	小麦・卵	小麦・乳
敬老の日 15	16	17	18	19	20	21
「栗ご飯」 鯖の味噌煮(豆乳しんじょ) 茄子の煮浸し・もやしの酢の物 カクテルゼリー	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	メバルのバジルオイル焼(ウインナー) 人参の炒め物 春雨の中華風和え	鯖の塩こうじ焼(花天) 金平 もやしのごま酢和え	プルコギ風 じゃが芋のごま煮 ワカメと玉ねぎの和え物	白身魚のみぞれあんかけ キャベツの煮浸し ブロッコリーのごま味噌サラダ	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
かに・小麦	小麦・卵・乳	小麦・乳	小麦・卵	小麦	小麦・卵	小麦
22	23	24	25	26	27	28
鶏肉とじゃが芋のケチャップ甘辛炒め 青菜と油揚げの煮物 マカロニサラダ	鶏肉のフレンチマリネ 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	鯖の照焼(さつま揚げ煮付) 青菜のそぼろ煮 キャベツのおかか和え	鶏肉の中華マリネ さつま芋の甘煮 スパゲティーサラダ	メバルの照焼(花天) 茄子と油揚げのめんつゆ煮 胡瓜の胡麻和え	鯖の南蛮焼(がんも含煮) 青菜の洋風煮浸し 韓国風ナムル
小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳
29	30					
鯖の生姜焼(豆乳しんじょ) じゃが芋そぼろ煮 青菜とひじきの胡麻和え	メンチカツ丼風煮 昆布と竹輪の煮物 大根サラダ					
小麦	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、食わ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。



15日(月)は敬老の日です。
夕食のご飯が「栗ご飯」となります。
ぜひご賞味ください。

