

クックチル(夕食)

11月献立表

東毛給食センター
0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
					鶏肉のマリネ風 ひじきの金平 ポテトサラダ	鶏とポテトのスタミナ炒め 青菜の洋風煮浸し カリフラワーのおかか和え
					小麦・卵・乳	小麦・卵・乳
3	4	5	6	7	8	9
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	カレーポトフ 青菜とカニカマの塩バター炒め 人参とコーンのサラダ	豚肉のチリソース炒め 竹輪と大豆の旨煮 ブロッコリーのおかか和え	チキンカチャトーラ 人参しりしり カリフラワーの梅和え	プルコギ風 大根と油揚げの煮物 即席漬	メバルの生姜焼(ミニがんも) 筑前煮 ひじきとツナのマヨサラダ	トマトクリームシチュー 野菜肉巻き イタリアンサラダ
小麦	かに・小麦・卵・乳	小麦	小麦	小麦	小麦・卵	小麦・乳
10	11	12	13	14	15	16
豚丼風煮 ビーフンと野菜の中華風ソテー 高野豆腐含め煮	八宝菜 三色豆 シューマイ	豚肉のごま味噌炒め 金平 カリフラワーツナ和え	鶏肉と茄子のみそ炒め 里芋の含め煮 青菜のカラフルソテー	豚肉のトンテキ風炒め じゃが芋の煮物 スパゲティサラダ	鯖のみそ焼(豆乳しんじょ) キャベツの煮浸し ワカメ土佐醤油	肉団子の酢豚風 やわらか角揚げ煮 切干大根の煮物
小麦	えび・かに・小麦・卵	小麦・卵	小麦	小麦・卵	小麦	小麦・乳
17	18	19	20	21	22	23
青椒肉絲 青菜と油揚げの煮浸し 里芋の含め煮	鶏肉と玉葱のチリソース炒め じゃがバタコーン ブロッコリー味噌マヨサラダ	回鍋肉 深川丼風煮 ワカメとツナの和え物	メバルの照焼(花天) 茄子の煮浸し キャベツゆず風味	餃子の野菜あんかけ ひじきの煮物 青菜のお浸し	親子煮 キャベツとあさりの炒め物 人参とコーンのサラダ	鯖の味噌煮(豆乳しんじょ) キャベツのスープ煮 大根サラダ
小麦	小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵	かに・小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳
24	25	26	27	28	29	30
「鶏ときのこの混ぜご飯」 鮭の柚庵焼(厚焼玉子) 里芋のごま味噌煮 青菜のお浸し	鯖の照焼(豆乳しんじょ) じゃが芋のスープ煮 キャベツとワカメのあっさりごま和え	豚薄切り肉の角煮風 野菜炒め ブロッコリーのおかか和え	クリーム煮 青菜のごま塩炒め コールスローサラダ	鯖のバジルオイル焼(花天) 青梗菜の生姜炒め ひじきとツナのマヨサラダ	豚肉のカレー炒め ミニがんも含め煮 青菜ともやしのナムル	豆腐ハンバーグ和風のこあん 豚肉のしぐれ煮 キャベツのお浸し
小麦・卵	小麦	小麦	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵

※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。



24日(月)は「和食の日」ということで、
秋の味覚メニューとなっております。
ぜひご賞味ください。

