

クックチル(夕食)

1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
			鰯の塩麹焼(豆乳しんじょ) 筑前煮・里芋の白煮 紅白なます	豚薄切り肉の角煮風 青梗菜のごま塩炒め ワカメのポン酢和え	豚肉の生姜煮 青菜と油揚の煮物 大根即席漬	ハンバーグトマトソース じゃが芋のスープ煮 キャロットラペ(人参サラダ)
5	6	7	8	9	10	11
カレーポトフ 切干大根煮 カニカマとキャベツの和え物	メバルの照焼(野菜天煮付) 茄子と油揚のめんつゆ煮 キャベツのお浸し	餃子の中華風あんかけ 竹輪のチリソース コールスローサラダ	ポークケチャップ 昆布と油揚の炒め煮 青菜のナムル	八宝菜 シユーマイ オクラの梅和え	豆腐ハンバーグ照焼ソース 野菜の玉子とじ煮 もやしナムル	チキンカチャトーラ 青菜とコーンのソテー ¹ キャベツとなるとの磯和え
かに・小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵	小麦	えび・小麦・乳	小麦・卵	小麦
12	13	14	15	16	17	18
ハンバーグおろしソース 深川丼風煮 キャベツのごま和え	鶏肉のフレンチマリネ じやが芋のスープ煮 青菜の梅おかか和え	豚薄切り肉の角煮風 切干大根煮 ブロッコリーの味噌マヨサラダ	チキンカツ丼風煮 ひじきの煮物 人参とコーンのサラダ	豚バラ大根 青菜のごま塩炒め 韓国風ナムル	えび団子のクリーム煮 ジャーマンポテト 青菜の磯香和え	回鍋肉 千切り野菜の中華サラダ 海鮮焼売
小麦・乳	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵	小麦	えび・小麦・卵・乳	えび・かに・小麦・卵・乳
19	20	21	22	23	24	25
鮭のチャンチャン焼 金平 大根即席漬	鯖のみぞ焼(花天) 茄子のトマト煮 胡瓜の和え物	鶏肉と玉ねぎのカレーケチャップ煮 大根とツナの炒め物 ポテトサラダ	豚丼風煮 がんも含め煮 カリフラワーツナマヨ和え	プルコギ ピーマンともやしの炒め物 韓国風大根なます	鯖のカレー醤油焼(カニシユーマイ) ポテトと野菜のソテー ¹ キヤベツとコーンのサラダ	メバルの照焼(豆乳しんじょ) 葱とあさりの生姜煮 即席漬
小麦・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦	かに・小麦・卵・乳	小麦
26	27	28	29	30	31	
豚肉のカレー炒め 茄子の煮浸し 大根甘酢漬	豚肉と玉ねぎ甘辛玉子とじ 海鮮春雨 青菜のお浸し	味噌だれ焼肉 竹輪とピーマンの炒り煮 青菜とひじきのごま和え	鶏肉ときのこのデミグラス風煮込み 大根サラダ ミニオムレツ	豆腐ハンバーグ(和風きのこあんかけ) 大豆とマカロニのミート煮 青菜の浅漬け風サラダ	鶏肉のマリネ風 ひじきの金平 ポテトサラダ	
小麦	えび・小麦・卵	小麦	小麦・卵・乳	小麦・卵	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。



1日(木)は元旦ということで、
夕食は「お正月メニュー」となっております。
ぜひ、ご賞味ください。

