

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	2	3	4	5	6	7
回鍋肉風 韓国風ナムル シューマイ えび・かに・小麦・卵	豚丼風煮 ビーフンと野菜の炒め物 大根サラダ 小麦	麻婆茄子 大豆と切干大根の煮物 ゆず風味サラダ 小麦	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 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
8	9	10	11	12	13	14
白身魚の中華焼(竹輪煮付) 深川丼風煮 ブロッコリーサラダ 小麦・卵	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 小麦・卵	豚小間の角煮風 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 大豆とわかめのサラダ 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	鱈の南蛮焼(里芋含煮) 人参しりしり 青菜のお浸し 小麦・卵	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・乳
15	16	17	18	19	20	21
鯖の照焼(さつま揚げ煮付) 青菜のそぼろ煮 白菜のおかか和え 小麦	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	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 小麦・乳	鱈の塩こうじ焼(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 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
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 小麦・卵	ハンバーグクリームソース 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・卵・乳	豚肉のチリソース炒め ミニオムレツ コールスローサラダ 小麦・卵	親子煮 青菜のカラフルソテー かにかまとキャベツの和え物 かに・小麦・卵	鶏肉のフレンチマリネ 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 胡瓜の胡麻和え 小麦・卵	鮭の南蛮焼(がんと含煮) 青菜の洋風煮浸し 韓国風ナムル 小麦・卵・乳
29	30					
鱈の生姜焼(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 小麦	チキンカツ丼風煮 昆布と竹輪の煮物 大根サラダ 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。



※21日(日)の夕食は豚肉の生姜焼きをメインにした父の日メニューとなっております。また、生姜や梅を使用したメニューで梅雨時期の食欲増進や疲労回復を期待出来るメニューとなっております。ご賞味ください！！