

クックチル(夕食)

8月献立表

東毛給食センター
0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
	※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。				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 昆布の信田煮 人参とコーンのサラダ
					小麦・卵	小麦・卵
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 即席漬 小麦	コロコロおでん煮風 茄子とピーマンのみそ炒め オクラの梅和え 小麦	豚肉のチリソース炒め 竹輪と大豆の旨煮 カリフラワーツナ和え 小麦・卵	チキンカチャトーラ 人参しりしり オムレツ 小麦・卵	プルコギ風 大根と油揚げの煮物 海鮮シューマイ えび・かに・小麦・卵	メバルの生姜焼(ミニがんも) 筑前煮 キャベツとわかめのあっさりごま油和え 小麦	トマトクリームシチュー 野菜肉巻き ワカメとコーンのサラダ 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 小麦	八宝菜 シューマイ 三色豆 えび・かに・小麦・卵	豚肉のごま味噌炒め 金平 和風マカロニ 小麦	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 小麦	豚肉のトンテキ風炒め じゃが芋の煮物 青菜のみそ炒め 小麦	鯖のみそ焼(豆乳しんじょ) キャベツの煮浸し ワカメの炒め物 小麦	豚肉の生姜煮 切干大根の煮物 やわらか角揚げ 小麦
17	18	19	20	21	22	23
青椒肉絲 青菜と油揚げの煮浸し 豆腐入りさつま揚げ 小麦・卵	鶏肉と玉葱のチリソース炒め じゃがバタコーン ブロッコリーのコンソメ炒め 小麦・乳	回鍋肉 深川丼風煮 ワカメとツナの和え物 小麦	メバルの照焼(花天) 茄子の煮浸し キャベツゆず風味 小麦・卵	餃子の野菜あんかけ ひじきの煮物 青菜の酢味噌和え かに・小麦・卵	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 小麦・卵	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・卵・乳
24	25	26	27	28	29	30
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 かに・小麦・卵・乳	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 小麦	豚肉の角煮風 野菜炒め ブロッコリーのおかか和え 小麦	えび団子のクリーム煮 コールスローサラダ パンプキンキッシュ風 えび・小麦・卵・乳	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 小麦・卵・乳	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 小麦	豆腐ハンバーグ和風玉葱ソース 豚肉のしぐれ煮 キャベツのお浸し 小麦・卵
31						
夏野菜カレー						O8/31(月)は「野菜の日」ということで、 夕食は夏野菜を使用したカレーと なっております。 ぜひご賞味下さい。
3種の豆サラダ						
フルーツ(みかん・パイ)						
小麦・乳						