

クックチル(昼食)

11月献立表

東毛給食センター

0276-62-4181

月	火	水	木	金	土	日
						1
						豚肉の角煮風 じゃが芋と人参の煮物 青菜のお浸し
						小麦
2	3	4	5	6	7	8
塩鶏じゃが 竹輪のチリソース 海と畑のサラダ	鮭のチャンチャン焼 さつま芋甘煮 青菜のお浸し	鶏肉と野菜の中華炒め 昆布と油揚げの炒め煮 シューマイ	炒め酢豚 キャベツのスープ煮 もやしのお浸し	鯖の照焼(豆乳しんじょ) キャベツの煮浸し マカロニサラダ	豆腐ハンバーグ照焼ソース ポテトとコーンのソテー ブロッコリーのごま和え	回鍋肉風 春雨のカレー炒め 青菜のお浸し
小麦・乳	小麦・乳	えび・かに・小麦・卵	小麦	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦
9	10	11	12	13	14	15
鶏肉とじゃが芋のケチャップ甘辛炒め キャベツのスープ煮 胡瓜サラダ	鯖の塩こうじ焼(さつま揚げ生姜焼) 茄子の油味噌 韓国風ナムル	クリーム煮 筍のおかか煮 パンプキンキッシュ風	豚肉と大根の生姜煮 竹輪とキャベツのみそ炒め ポテトチキンロール	ハンバーグトマトソース 野菜炒め スパゲティサラダ	豚丼風煮 三色豆 白菜のナムル	キーマカレー じゃが芋のごま煮 ミニオムレツ
小麦	小麦	小麦・卵・乳	小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦	小麦・卵・乳
16	17	18	19	20	21	22
鶏のトマト煮 あさりとねぎの生姜煮 コールスローサラダ	豚肉と大根の生姜煮 南瓜の甘煮 シューマイ	白身魚の煮付け風(厚焼玉子) 青菜と竹輪の生姜炒め 大根即席漬	酢鶏 金平 ブロッコリーと竹輪のおかか和え	麻婆茄子 大根とツナの炒め物 大豆とワカメのサラダ	ハヤシライス もやしソテー マカロニサラダ	ハンバーグ野菜あんかけ じゃが芋の醤油バター炒め カリフラワーおかか和え
小麦・卵	えび・かに・小麦・卵	小麦・卵	小麦	小麦・乳	小麦・卵・乳	小麦・卵・乳
23	24	25	26	27	28	29
鶏肉と大根のべっこう煮 茄子とピーマンの味噌炒め ポテトサラダ	豚肉と牛蒡の生姜煮風 もやしのごま和え お魚おとうふ団子煮付	メバルの照焼(花天) 青菜と油揚げの煮浸し 大根と玉ねぎのサラダ	鯖の生姜焼(豆乳しんじょ) 里芋の煮物 かにかまとキャベツの和え物	豚肉と玉ねぎの甘辛玉子とじ キャベツとわかめのナムル 海鮮シューマイ	肉団子の野菜あんかけ じゃがバターコーン ブロッコリーのごまみそサラダ	ポークチャップ ブロッコリーと竹輪のおかか和え オムレツ
小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵・乳	かに・小麦・卵	えび・かに・小麦・卵	小麦・卵・乳	小麦・卵
30	※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。					
メバルの生姜焼(花天) 鶏肉と野菜の味噌煮 ひじきサラダ						
小麦・卵						

