



12月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	月	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
2	火	白身魚のマヨコーン焼き
3	水	揚げ豆腐のきのこあんかけ
4	木	鶏ささみ天 梅ソース
5	金	豚肩ロースの辛みそ焼き
8	月	白身魚の唐揚げ 油淋鶏ソース
9	火	鶏肉豆腐
10	水	 キャベツと茸のひき肉生姜炒め
11	木	 ロールキャベツポトフ風
12	金	 豚しゃぶ ごま醤油ソース
15	月	 白身魚の衣揚げ 野菜甘酢あんかけ
16	火	鶏の治部煮
17	水	 豆腐ハンバーグの中華風野菜あん
18	木	豚肉とごぼうの炒め煮
19	金	葛飾の学校給食メニュー 海老ピラフとフライドチキン
22	月	 豚しゃぶ ジンギスカンソース
23	火	 鶏肉の野菜ちゃんちゃん焼き
24	水	 鶏肉と大根のそぼろ煮
25	木	サバの生姜醤油焼き
26	金	 豆腐ハンバーグ 塩麹ソース

メニューの紹介



写真のメニューは
「ロールキャベツ
ポトフ風」



写真のメニューは
「白身魚衣揚げ
野菜甘酢あんかけ」

1食分で野菜(きのこ・
海藻を含む)を200g
以上使用している
メニューです



*メニューは都合により変更することがあります。

*売切れ次第終了になります。

