



4月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	火	豆腐ハンバーグ 柚子風味そばろあん
2	水	鶏の治部煮
3	木	 豚しゃぶ 胡麻だれソース
4	金	たけのこ入り肉豆腐
7	月	白身魚フライ ヴィネグレットソース
8	火	赤魚の煮つけ
9	水	 イカとブロッコリーのオイスターソース炒め
10	木	鯖の照り焼き
11	金	 鶏肉とキャベツの青しそ炒め
14	月	鯖の塩麹焼き
15	火	豆腐ハンバーグ和風そばろあん
16	水	豚肩ロースの塩麹漬け焼き
17	木	 豆腐と小松菜の卵とじ
18	金	葛飾の学校給食メニュー たけのこご飯と鯖のネギ味噌焼き
21	月	蒸し鶏と茹で野菜の梅ソース
22	火	 豚しゃぶ おろしポン酢ソース
23	水	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あん
24	木	鶏ささみ酢鶏
25	金	 鶏肉豆腐
28	月	がんもと根菜のそばろ煮
29	火	お休み
30	水	厚揚げと茄子の生姜醤油炒め

メニューの紹介



写真のメニューは
「豚しゃぶ
胡麻だれソース」



写真のメニューは
「鶏ささみ酢鶏」

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。

