



5月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	木	 豚しゃぶ胡麻だれソース
2	金	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あん
5	月	お休み
6	火	お休み
7	水	茄子と鶏肉の南蛮漬け
8	木	鯖の塩麹漬け焼き
9	金	鶏ささみ天 きのこあんかけ
12	月	豚肩ロースの味噌漬け焼き
13	火	 ロールキャベツ 和風きのこあんかけ
14	水	 豚しゃぶ梅ソース
15	木	鶏肉と大根のそぼろ煮
16	金	白身魚のマヨコーン焼き
19	月	葛飾の学校給食メニュー キャベツメンチとシーザーサラダ
20	火	豚肩ロースの塩麹漬け焼き
21	水	 イカとブロッコリーのオイスターソース炒め
22	木	鶏の治部煮
23	金	豆腐ハンバーグ 和風おろしあん
26	月	 豚しゃぶ ジンギスカンソース
27	火	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
28	水	 蒸し鶏の野菜香味ソース
29	木	赤魚の煮つけ
30	金	 たけのこ入り肉豆腐

メニューの紹介



写真のメニューは
「ロールキャベツ
和風きのこあんかけ」



写真のメニューは
「白身魚のフライ
ヴィネグレットソース」

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。

