



8月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	金	豆腐ハンバーグ 青しそおろしソース
4	月	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
5	火	 揚げ鯖の玉ねぎマリネ
6	水	豆腐と茄子の揚げ出し
7	木	鶏ささみ天 梅おろしソース
8	金	 豚しゃぶ 胡麻だれソース
11	月	お休み
12	火	鯖のおろし煮
13	水	 茄子と鶏肉の南蛮漬け
14	木	豚肩ロースの味噌漬け焼き
15	金	揚げ鯖のおろしあんかけ
18	月	鶏の治部煮
19	火	葛飾の学校給食メニュー スタミナ焼肉丼
20	水	 茹で豚もやしのトマトポン酢ソース
21	木	 白身魚の衣揚げ 夏野菜ソース
22	金	 蒸し鶏の野菜香味ソース
25	月	 鶏肉の野菜ちゃんちゃん焼き
26	火	 茹で豚もやしのジンギスカンソース
27	水	白身魚フライ ヴィネグレットソース
28	木	鶏ささみ天 生姜あんかけ
29	金	じゃが芋と玉ねぎの豚肉あんかけ

メニューの紹介



写真のメニューは
「揚げ鯖の
玉ねぎマリネ」



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。

