

9月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	月	白身魚の玉ねぎマリネ
2	火	豆腐ハンバーグ 茸あんかけ
3	水	ささみ天 梅おろしソース
4	木	鶏肉と大根のそぼろ煮
5	金	 豚しゃぶ ゴマだれソース
8	月	豆腐と茄子の揚げ出し
9	火	赤魚のネギ塩焼き
10	水	 蒸し鶏の野菜香味ソース
11	木	厚揚げ、茄子、玉ねぎのトマト煮
12	金	豚肩ロースの味噌漬け焼き
15	月	お休み
16	火	鶏と茸のバター醤油焼き
17	水	 茹で豚もやしのトマトポン酢ソース
18	木	白身魚の茸チーズ焼き
19	金	葛飾の学校給食メニュー ジャージャー麺
22	月	鯖の照り焼き
23	火	お休み
24	水	 ロールキャベツ和風茸あん
25	木	 鶏肉の野菜ちゃんちゃん焼き
26	金	 茹で豚もやしのジンギスカンソース
29	月	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
30	火	じゃが芋と玉ねぎの豚肉あんかけ

メニューの紹介



写真メニューは
「鶏肉の
野菜ちゃんちゃん焼き」

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。

