



7月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	水	 蒸し鶏の香味野菜ソース
2	木	 ロールキャベツ トマトソース煮
3	金	つみれ豆腐の油淋ソース
6	月	 豚しゃぶ胡麻だれソース
7	火	紅生姜入り鶏ささみ揚げ おろしだれ
8	水	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あん
9	木	白身魚の衣揚げ 野菜黒酢あん
10	金	鶏むね肉豆腐
13	月	たっぷり玉ねぎのポークチャップ
14	火	豆腐ハンバーグ 和風オニオンソース
15	水	 あさりとキャベツのガーリック炒め
16	木	鶏肉と大根のそぼろ煮
17	金	葛飾の学校給食メニュー タコライスと人参しりしり
20	月	お休み
21	火	 鶏むね肉とブロッコリーのオイスターソース炒め
22	水	厚揚げとなすのトマト煮
23	木	豚肉の南蛮漬
24	金	 キャベツときこのひき肉生姜炒め
27	月	豚肩ロースの味噌漬焼き
28	火	豆腐となすの揚げ出し
29	水	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
30	木	 イカと小松菜の中華炒め
31	金	鶏の治部煮

メニューの紹介



写真のメニューは「豚肉の南蛮漬」



写真のメニューは「鶏の治部煮」

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。

