



9月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	火	白身魚のマヨコーン焼き
2	水	豆腐と茄子の揚げ出し
3	木	 ロールキャベツ
4	金	 蒸し鶏の香味野菜ソース
7	月	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
8	火	 冷製豆腐の担々サラダ
9	水	 豚しゃぶ 胡麻だれソース
10	木	鶏ささみ天 梅おろしソース
11	金	揚げ豆腐のきのこあん
14	月	鶏団子と玉ねぎのトマト煮
15	火	 茄子と鶏肉の南蛮漬け
16	水	豆腐ハンバーグ 和風そぼろあん
17	木	豚肉とレンコンの甘辛炒め
18	金	葛飾の学校給食メニュー 秋の彩りご飯と鶏のきのこソース
21	月	お休み
22	火	お休み
23	水	お休み
24	木	鶏肉と大根のそぼろ煮
25	金	 豚しゃぶ おろしポン酢ソース
28	月	鶏団子とキャベツのトマト煮
29	火	鶏ささみときのこのオイスターソース炒め
30	水	 ジャガ芋、ベーコン、野菜のコンソメ煮

メニューの紹介



写真メニューは
「茄子と鶏肉の
南蛮漬け」



写真メニューは
「豚しゃぶ
おろしポン酢」

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。

