



5月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	金	 ベーコン、じゃが芋、春野菜のコンソメ煮
4	月	お休み
5	火	お休み
6	水	お休み
7	木	豚しゃぶゴマだれソース
8	金	鶏大根煮
11	月	 イカとキャベツの唐辛子醤油炒め
12	火	鶏肉と大根のそぼろ煮
13	水	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あん
14	木	豚肉の南蛮漬け
15	金	 蒸し鶏の野菜香味ソース
18	月	厚揚げと玉ねぎのカレー炒め
19	火	葛飾の学校給食メニュー 豚ブルコギ丼と大学芋
20	水	 根菜麻婆
21	木	 つみれ豆腐の野菜あんかけ
22	金	鶏ささみ天 おろしポン酢
25	月	 豚しゃぶ ジンギスカンソース
26	火	ロールキャベツ 和風きのこあん
27	水	 あさり、小松菜、豆腐の塩炒め
28	木	白身魚フライのヴィネグレットソース
29	金	茄子と豆腐の揚げ出し

メニューの紹介



写真のメニューは「鶏ささみ天 おろしポン酢」



写真のメニューは「ロールキャベツ 和風きのこあん」

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。

