



7月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	火	イカとブロッコリーのオイスターソース炒め
2	水	ベーコン、じゃが芋、野菜のコンソメ煮
3	木	鯖の唐揚げ 彩り野菜の黒酢ソース
4	金	蒸し鶏のジンギスカンソース
7	月	 鶏ささみ天 茸あんかけ
8	火	豆腐と茄子の揚げ出し
9	水	豚しゃぶ おろしポン酢ソース
10	木	 オクラと厚揚げのカレー炒め
11	金	 根菜麻婆
14	月	鯖のおろし煮
15	火	 鶏肉と野菜のちゃんちゃん焼き
16	水	 豚しゃぶ 青しそソース
17	木	豆腐ハンバーグ 和風そぼろあん
18	金	葛飾の学校給食メニュー ミラノ風チキンカツレツ
21	月	お休み
22	火	じゃが芋と玉ねぎの豚肉あんかけ
23	水	白身魚のフライ ヴィネグレットソース
24	木	豆腐ハンバーグ おろしポン酢ソース
25	金	 ロールキャベツ トマトソース煮
28	月	 夏野菜と厚揚げの煮浸し
29	火	 蒸し鶏の野菜香味ソース
30	水	鶏肉と大根のそぼろ煮
31	木	豚しゃぶ 胡麻だれソース

メニューの紹介



写真のメニューは「オクラと厚揚げのカレー炒め」



写真のメニューは「ロールキャベツ トマトソース煮」



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。

