



4月の「元気がでるメニュー」



日にち	曜日	メニュー
1	月	 若竹豆腐煮
2	火	 イカとブロッコリーのオイスターソース炒め
3	水	豆腐ときくらげの卵炒め
4	木	鶏肉豆腐
5	金	イワシの梅しそフライ
8	月	赤魚の煮付け
9	火	 豚肉とれんこんの塩麴炒め
10	水	茄子と豆腐の揚げ出し
11	木	 豚しゃぶゴマだれソース
12	金	鶏の治部煮
15	月	白身魚のフライきのこおろしソース
16	火	 豚しゃぶ梅ソース
17	水	豚肩ロースの塩麴漬け焼き
18	木	豆腐ハンバーグ和風そばろあん
19	金	葛飾の学校給食メニュー 韓国風肉じゃがと切干大根ナムル
22	月	 鶏のちゃんちゃん焼き
23	火	玉ねぎとじゃが芋の豚肉あん
24	水	鯖の味噌煮
25	木	さごしの胡麻こしょう焼き
26	金	がんもと大根のそばろ煮
29	月	お休み
30	火	 野菜たっぷり豚塩ちゃんこ煮

メニューの紹介



写真のメニューは「豆腐ハンバーグ そぼろあん」



写真のメニューは「野菜たっぷり 豚塩ちゃんこ煮」

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。

