

2019年10月のメニュー

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	野菜コロッケ 焼うどん(うどん、 キャベツ、玉葱、人参) ブロッコリーの胡麻和え 杏仁豆腐	鶏肉のカレー焼き キャベツソテー (キャベツ、玉葱) ひじき煮 (ひじき、人参、枝豆) いちご杏仁豆腐	アジの南蛮漬け (アジ、玉葱、人参、 ピーマン) インゲンのお浸し プチゼリー	豚肉のピーマン味噌炒め (豚肉、三色ピーマン、 キャベツ) ほうれん草の胡麻和え 洋梨缶
7	8	9	10	11
エビカツ 金平ごぼう (ごぼう、人参) 白菜のおかか和え パイン缶	すき風煮(豚肉、 白菜、玉葱、人参、 小松菜、糸こんにゃく) ブロッコリーサラダ (ブロッコリー、コーン) チーズ	サワラの竜田揚げ チンゲン菜ソテー (チンゲン菜、玉葱) 切干大根煮 (切干大根、人参) マンゴープリン	筑前煮(鶏肉、大根、 人参、レンコン、椎茸、 グリーンピース) 揚げギョーザ りんご缶	トンカツ 玉葱とコーンのソテー (玉葱、コーン、人参) 春雨の酢の物 (春雨、ワカメ) 杏仁豆腐
14	15	16	17	18
体育の日	チーズささみフライ 蒸しシューマイ 小松菜ソテー (小松菜、玉葱) 大根サラダ(大根、ワカメ) 黄桃缶	焼きそば(麺、人参、 玉葱、豚肉) イカフライ キャベツのツナ和え プチゼリー	照焼きハンバーグ ほうれん草ソテー (ほうれん草、玉葱) 茄子の煮浸し みかん缶	サバの味噌照焼 野菜炒め(キャベツ、 玉葱、ピーマン) 人参とコーンのサラダ マンゴープリン
21	22	23	24	25
鶏肉と野菜のトマト煮 (鶏肉、茄子、玉葱、 グリーンピース) インゲンソテー (インゲン、人参) 白桃缶	即位礼正殿の儀	ピーマン肉詰めフライ コーンソテー (コーン、玉葱) チンゲン菜のツナ和え 黄桃缶	チンジャオロース風 (豚肉、玉葱、 たけのこ、ピーマン) 揚げギョーザ 白菜のコンソメ煮 (白菜、人参) いちごプチケーキ	メンチカツ 枝豆と玉葱のソテー キャベツのゆかり和え わらびもち(きな粉)
28	29	30	31	
白身フライ レンコンの炒め物 小松菜とじゃこのお浸し みかん缶	焼肉風(豚肉、玉葱、 キャベツ、人参、ピーマン) 小松菜の中華サラダ (小松菜、人参) パイン缶	鶏の唐揚げ 金平大根(大根、人参) ひじき煮 (ひじき、グリーンピース) プチゼリー	かぼちゃコロッケ カレーソテー (キャベツ、玉葱) 白菜のお浸し (白菜、人参) プチビスケット	

*本献立は仕入れの都合により多少変更することがございます。ご了承ください。