

本年もどうぞ宜しくお願い致します

平成30年

見ごしんだて表

日		火		水		木		金		土	
1	元日	2	当社年菜	3	当社年菜	4		5	煮しめ 芋さんどん 切り干し根菜前漬風 焼魚	6	ふじ奇せフライ いかとわかめのぬい スライムエッグ フリヤースカケ のりお煮
8	成人の日	9	白身フライとトヤース 和風サラダ 油揚げとまのこの 卵と ミートボール	10	ハハロントーノと 若鶏の唐揚げ 白米汁漬 春雨の酢味噌炒め 早稲をほろ煮	11	厚揚げとひじきの煮物 糸内豆 わさ塩干ひつ焼のりめん 鶏肉の酢味噌団	12	煮しめ ミートソースポトコロッケ スライスサラダ 野菜炒め 干根五目煮	13	厚切りハムステーキカツ 菜の花と蒸し鶏の ワビドレッシング かんとんおぼろ焼団 モチウズ煮
15	お=おソースバーブ オクラとちくわのあんかけ ほうしん草とまのこの汁 焼とうもろこし	16	豚肉の生姜焼 豚ロース串カツ トマトとじゃこの味噌 さんぴら午煮 ポトコのミートソース煮	17	ちくわのカレーうどん 水餃子の汁あんかけ のりお煮 肉じゃが 鶏の照焼	18	エビ塩焼 トモコフライとクルーン 干根ピリ辛漬け 春雨卵炒め かんとん煮	19	干根カレー 干根とじゃこの汁 レンコンとオクラの天ぷら ポトコサラダ あんかけ焼そば	20	揚げ餃子 あんかけ焼そば あじおろしフライ 早稲とじゃこの汁あん 五目八宝菜 もち中華煮
22	梅入りトウモロコシフライ マカロニサラダ ひじき五目煮 豚肉とチンゲン菜の ザーサイ炒め	23	豚肉の生姜焼 はめ草 エビ味噌煮 ちくわの唐揚げ	24	明太子とミートソース エビ唐揚げと汁の ニほえ 桜エビと干根の煮物 肉豆腐	25	錦糸しゃもじ 筑前煮 ポココリと卵サラダ じゃが芋とじゃこの汁炒め 鶏の唐揚げ	26	煮しめ カツ揚げ卵あんかけ 干根のピリ辛 じゃが芋とじゃこの汁炒め バタフライカレー	27	かまぼこフライ 鶏肉と玉ねぎのマリネ じゃこの煮物 じゃが芋とじゃこの汁炒め
29	鶏の塩焼干根だし じゃがいも油揚げの 中華炒め チンゲン菜と じゃが芋とポトコ	30	麻婆豆腐 糸内豆 切り干し根菜炒め 春巻	31	魚の味噌汁 野菜コロッケ 干根とわかめの酢味噌 明太子どん						
特	ベビー明太子とじゃこの汁炒め	特	ステーキ焼肉	特	汁煮和風おとし汁	特		特		特	

★土曜日はお盆当は  
ありません  
★材料仕入れの都合により、献立内容を一部変更する  
ことがあります。  
★弁当箱を灰皿代わりにご使用ください。

お盆当は、わかめ汁、干根等  
お盆当は、おじい汁、とろろ、干根等  
お盆当は、おじい汁、干根等  
お盆当は、わかめ汁、干根等  
お盆当は、魚汁、とろろ、干根等

和光給食センター  
TEL 048-473-0121