

令和元 10月分

## かだん給食献立

日(月)	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)
	ハンバーグデミグラスソース (人参マリネ) 豆腐のあんかけ 小松菜の磯和え	えびカツ(チンゲン菜のソテー) 中華風春雨サラダ 鶏ごぼう	チキンオムレツ(そら豆ソテー) ほうれん草のナムル 焼きそば	* 移動販売 から揚げ丼 スープ
7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)
タコキャベツカツ (枝豆とカニカマ煮) きんぴら インゲンと竹輪の和え物	豚肉と舞茸の生姜焼き 豆腐と野菜の含め煮 ひじきとさつま揚げの煮物	ホッケの磯辺焼き (青菜のピーナッツ和え) 茄子の味噌炒め 豚肉のカレーソテー	鶏肉むね肉とじゃが芋のバジルソテー(こんにゃくきんぴら) ほうれん草の三色和え 茄子のおろし煮	* 移動販売 牛肉とほうれん草のパスタ スープ
14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
白身魚(メル)蒲焼焼き (ほうれん草のしそひじき和え) 肉詰めしいたけ 筑前煮	中華オムレツ(パセリ芋) 青菜のしらす和え 海老団子の炊き合わせ	サーモンフライ (ほうれん草ソテー) なすの挽肉炒め 麩とエノキのさつと煮	牛肉のオイスター炒め 煮合わせ(南瓜・椎茸) チンゲン菜のお浸し	*移動販売 ハヤシライス ほうれん草菜種和え
21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
アジの生姜煮 (花人参) ひじきとひき肉の炒め物 チンゲン菜の胡麻和え	*お楽しみメニュー	豚チリ鍋風 (オクラの胡麻和え) にら玉あんかけ かぼちゃのそぼろ煮	ホキのもろみ焼き (キャベツの沢庵和え) チンゲン菜ときのこのソテー 大根炊き	* 移動販売 ハンバーグサンド ポテトサラダ
28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	日(金)
鶏肉のスパイス炒め イワシつみれ炊き合わせ ゴマサラダ	ブリの生姜煮 (味きゅうり) 出し巻き玉子 えのきのおろし和え	豆腐ハンバーグ (マカロニソテー) しろ菜のおひたし じゃがいもしいたけの煮物	豚肉としめじの味噌生姜炒め 青菜の彩和え 田舎煮	