

令和2年

10月分

かだん給食検食日誌

日 ()	日 (火)	日 (水)	1日 (木)	2日 (金)
			白身魚のバター醤油ソテー 五目大豆煮 スパゲティサラダ みそ汁	タンドリーチキン 蒸し焼売 インゲンの胡麻和え 中華スープ 抹茶ゼリー
5日 (月)	6日 (火)	7日 (水)	8日 (木)	9日 (金)
鮭の塩焼き (大根おろし) 五目御飯の具 茄子の揚げびたし きのこ汁 大学芋	牛肉ともやしのオイスターソース炒 野菜豆腐寄せ 小松菜の生姜和え すまし汁 ミックスフルーツ	*移動販売 豚すきやき丼 みそ汁	焼きそば バイクドエッグ パンプキン インゲンの辛子和え 玉ねぎと生姜のスープ 青りんごゼリー	鶏肉のパン粉焼き もやしの卵とじ 人参とツナのサラダ 中華スープ 抹茶ババロア
12日 (月)	13日 (火)	14日 (水)	15日 (木)	16日 (金)
白身魚のクリームソースかけ さつま揚げの味噌煮 インゲンの胡麻マヨサラダ みそ汁	ロールキャベツ (トマトソース) ぜんまいの炒め煮 きゅうりのなめ茸和え 胡麻味噌ミルクスープ	*移動販売 カレーうどん おにぎり	豚の生姜炒め 竹の子とわかめの煮物 青菜と竹輪のお浸し みそ汁 オレンジゼリー	あじの煮付け キャベツの煮浸し 大根の梅和え みそ汁 抹茶ゼリー
19日 (月)	20日 (火)	21日 (水)	22日 (木)	23日 (金)
牛肉と大根の大和煮 オムレツ 小松菜の中華サラダ みそ汁	ポークシチュー カリフラワーとウィンナーの炒め物 ピーマンのお浸し	*移動販売 ホットサンド (ツナキャベツ) スープ	ポークケチャップ 野菜天 小松菜のおかか和え 胡麻味噌ミルクスープ ピーチゼリー	そぼろ丼の具 卵 キヌサヤ ひじき入り豆腐焼き ほうれん草の和え物 みそ汁 イチゴゼリー
26日 (月)	27日 (火)	28日 (水)	29日 (木)	30日 (金)
柳川風煮 野菜コロケ ピーマンのイタリアンサラダ コンソメスープ	酢どり 白菜とベーコンの煮物 ひじきの和風サラダ 中華スープ ミックスフルーツ	*移動販売 焼きそば スープ	白身魚の生姜煮 ブロッコリーとツナの炒め物 もやしの甘酢和え みそ汁 オレンジゼリー	鶏肉の塩から揚げ ウィンナーのソテー おくらのわさび醤油和え すまし汁 プリン