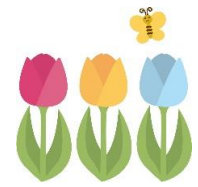




# 令和3年4月 予定献立表



埼玉県立熊谷高等学校 定時制

日	曜日	早給食	献立名		エネルギー	蛋白質
9	金	○	ポークカレー	コーンサラダ オレンジゼリー	966kcal	35.0g
12	月	○	ご飯	味噌汁 豚肉の生姜炒め ポテトサラダ	919kcal	35.5g
13	火	○	ご飯	かきたま汁 鮭の黄金焼き 春キャベツのサラダ ベリーヨーグルト	846cal	40.4g
14	水		ご飯	ミネストローネ クリスピーチキン 彩り野菜のピクルス ジョア	873kcal	30.7g
15	木		肉うどん	白菜のサラダ びわ	855kcal	35.0g
16	金		ご飯	トマトと卵の中華スープ チンジャオロー ス ハムともやしのマリネ	806kcal	38.4g
19	月		プルコギ丼	わかめスープ 切干大根サラダ ブドウゼリー	879kcal	32.2g
20	火		ご飯	コロコロ野菜のスープ ポークソテーマトソース コールスローサラダ	820kcal	31.0g
21	水		ご飯	けんちん汁 みそバタ肉じゃが 海藻サラダ	843kcal	28.5g
22	木		醤油ラーメン	たけのこフライ 桃ゼリー	765kcal	33.4g
23	金		ハヤシライス	グリーンサラダ オレンジ	929kcal	32.6g
26	月		ご飯	味噌汁 キャベツメンチカツ ごま和え	973kcal	38.1g
27	火		ご飯	すまし汁 鯖の幽庵焼き 山吹和え	758kcal	33.1g
28	水		スパゲティ ナポリタン	イタリアンサラダ はちみつレモンゼリー	947kcal	29.1g
30	金		ご飯	豚汁 揚げ出し豆腐 磯香和え	777kcal	25.6g

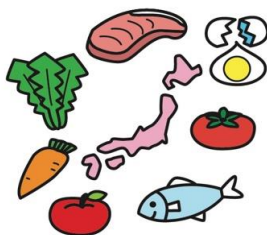
※食材の発注などの関係により、献立を一部変更する場合があります。

## 学校給食について

~こんなことに気を付けています

### 食材

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



### 献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



### 栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。



### 調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、

衛生管理には細心の注意を払っています。

