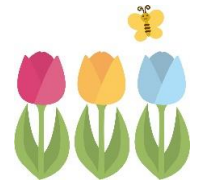




令和4年度4月 予定献立表



埼玉県立熊谷高等学校 定時制

日	曜日	早給食	牛乳	献立名		エネルギー	蛋白質
11	月	☆	○	ポークカレー	コーンサラダ オレンジゼリー	966kcal	35.0g
12	火	☆	○	ご飯	味噌汁 豚肉の生姜炒め ポテトサラダ	919kcal	35.5g
13	水	☆	○	ご飯	かきたま汁 さばの漬け焼き 春キャベツのサラダ フルーツのヨーグ 和え	873kcal	37.2g
14	木		コーヒー ミルク	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	949kcal	31.9g
15	金		○	肉うどん	白菜のサラダ オレンジ	846kcal	35.2g
18	月		○	ご飯	トマトと卵の中華スープ チンジャオロースー 仏ともやしのマリネ	796kcal	36.6g
19	火		○	鶏肉のたれカツ丼	味噌汁 さっぱりレモンサラダ	891kcal	33.5g
20	水		○	ご飯	コロコロ野菜のスープ ポークソテートマトソース コールスローサラダ	820kcal	31.0g
21	木		○	ご飯	けんちん汁 みそバター肉じゃが 海藻サラダ	853kcal	29.8g
22	金		○	醤油ラーメン	餃子 ハムと大根のサラダ	850kcal	36.8g
25	月		ジョア	ハヤシライス	グリーンサラダ フルーツポンチ	841kcal	25.7g
26	火		○	ご飯	味噌汁 キャベツメンチカツ ごま和え	974kcal	38.3g
27	水		○	ご飯	すまし汁 かじきの照り焼き 筑前煮	844kcal	40.7g
28	木		○	スパゲティ ナポリタン	イタリアンサラダ 巨峰ゼリー	914kcal	28.4g

※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 ~こんなことに気をつけています

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。

