

令和6年度



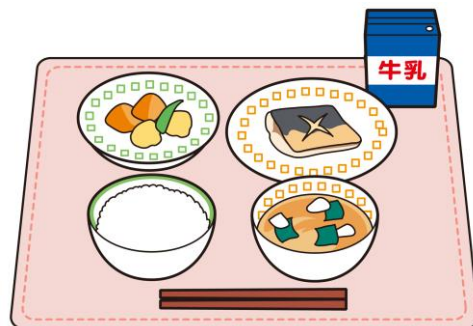
予定献立表

～ 4月の給食目標 「協力して準備、後片付けをしよう」 ～

ご入学、ご進学おめでとうございます。いよいよ新学期です。
学校給食は、みなさんの心身の成長と発達のために、栄養バランスを考えてつくられています。

給食の前後には必ず、手洗いを行いましょう。ひとりひとりの心がけが、みんなのためになります。協力して効率よく準備すれば、給食をゆっくり味わって食べることができます。

今年度もよろしくお願いします。



伊達高等養護学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
8 始業式 - ごはん - つみれ汁 - 鶏肉の照り焼き - なめたけ和え - 牛乳	9 入学式 - ポークカレー - 野菜スープ - ごまドレサラダ - 牛乳	10 - しょうゆラーメン - 揚げ餃子 - デザート - 牛乳	11 - ごはん - トッポギ入りわかめスープ - 麻婆豆腐 - 中華サラダ、牛乳	12 - チキンライス - ミルクスープ - イタリアンサラダ - 牛乳
エネルギー：688kcal たんぱく質：36.7g 脂質：14.6g 塩分：3.2g	エネルギー：951kcal たんぱく質：30.8g 脂質：31.0g 塩分：3.3g	エネルギー：722kcal たんぱく質：28.6g 脂質：25.3g 塩分：7.1g	エネルギー：782kcal たんぱく質：33.8g 脂質：21.2g 塩分：4.3g	エネルギー：760kcal たんぱく質：26.1g 脂質：26.7g 塩分：4.0g
15 - ごはん - かき玉汁 - 鮭のネギみそ焼き - ひじきのおひたし - 牛乳	16 - きんぴら丼 - 石狩汁 - 梅和え - 牛乳	17 - 五目うどん - とり天 - くだもの - 牛乳	18 - ごはん - みそ汁 - 肉団子のうま煮 - しょうが和え - 牛乳	19 - 食パン、いちごジャム - ビーンズスープ - バーベキューチキン - フレンチサラダ - 牛乳
エネルギー：716kcal たんぱく質：39.7g 脂質：17.4g 塩分：3.2g	エネルギー：780kcal たんぱく質：44.8g 脂質：18.2g 塩分：3.3g	エネルギー：819kcal たんぱく質：32.3g 脂質：26.2g 塩分：7.4g	エネルギー：763kcal たんぱく質：31.7g 脂質：21.1g 塩分：3.2g	エネルギー：690kcal たんぱく質：39.1g 脂質：21.0g 塩分：4.7g
22 - ごはん - 呉汁 - カレイの竜田揚げ - のり酢和え - 牛乳	23 - ごはん - 中華スープ - 八宝菜 - ナムル - 牛乳	24 - みそラーメン - フライドポテト - デザート - 牛乳	25 - ごはん - みぞれ汁 - サバのしょうが焼き - ごま和え - 牛乳	26 - 焼豚チャーハン - 春雨スープ - パンパンジーサラダ - 牛乳
エネルギー：827kcal たんぱく質：41.2g 脂質：25.3g 塩分：3.7g	エネルギー：729kcal たんぱく質：31.0g 脂質：20.0g 塩分：2.8g	エネルギー：808kcal たんぱく質：31.0g 脂質：30.4g 塩分：5.5g	エネルギー：758kcal たんぱく質：39.6g 脂質：21.4g 塩分：2.9g	エネルギー：742kcal たんぱく質：27.9g 脂質：22.8g 塩分：4.1g

※献立は入荷の都合により、変更することがあります。ご了承ください。