

令和7年度

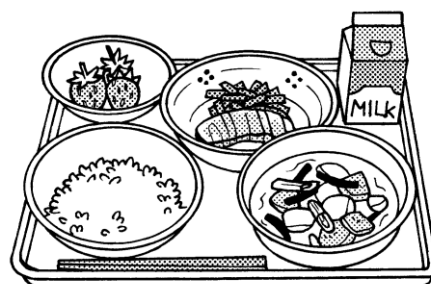


予定献立表

～ 4月の給食目標 「協力して準備、後片付けをしよう」 ～

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、みなさんの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、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
 入学・進級 おめでとう 				
7	8 始業式	9 入学式	10	11
	- ごはん - わかめと大根のスープ - 麻婆豆腐 - 中華サラダ、牛乳	- しょうゆラーメン - ごまポテト - デザート - 牛乳	- ポークカレー - 野菜スープ - ごまドレサラダ - 牛乳	- チキンライス - ビーンズスープ - コーンクリームサラダ - 牛乳
エネルギー：719kcal たんぱく質：29.7g 脂質：20.7g 塩分：4.1g	エネルギー：747kcal たんぱく質：28.2g 脂質：26.9g 塩分：6.6g	エネルギー：850kcal たんぱく質：29.6g 脂質：26.9g 塩分：3.2g	エネルギー：721kcal たんぱく質：24.7g 脂質：23.5g 塩分：3.5g	
14	15	16	17	18
- ごはん - すまし汁 - 鮭のネギみそ焼き - ひじきのおひたし - 牛乳	- きんぴら丼 - 呉汁 - 梅和え - 牛乳	- 五目うどん - 揚げ春巻き - くだもの - 牛乳	- ごはん - みそ汁 - 肉団子のうま煮 - しょうが和え - 牛乳	- 食パン、いちごジャム - 野菜スープ - バーベキューチキン - フレンチサラダ - 牛乳
エネルギー：699kcal たんぱく質：39.1g 脂質：15.4g 塩分：3.2g	エネルギー：780kcal たんぱく質：34.3g 脂質：20.4g 塩分：3.0g	エネルギー：796kcal たんぱく質：30.1g 脂質：21.4g 塩分：7.7g	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：624kcal たんぱく質：34.9g 脂質：17.8g 塩分：4.2g
21	22	23	24	25
- ごはん - 根菜汁 - カレーの竜田揚げ - のり酢和え - 牛乳	- ごはん - 中華スープ - 八宝菜 - ナムル - 牛乳	- 塩ラーメン - フライドポテト - デザート - 牛乳	- ごはん - みぞれ汁 - サバのしょうが焼き - ごま和え - 牛乳	- 焼豚チャーハン - 春雨スープ - パンバンジーサラダ - 牛乳
エネルギー：769kcal たんぱく質：35.7g 脂質：20.8g 塩分：3.3g	エネルギー：715kcal たんぱく質：31.2g 脂質：18.4g 塩分：2.6g	エネルギー：710kcal たんぱく質：26.2g 脂質：25.1g 塩分：8.8g	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。