



[学 校 給 食 献 立 表]

埼玉県立越ヶ谷高等学校 定時制

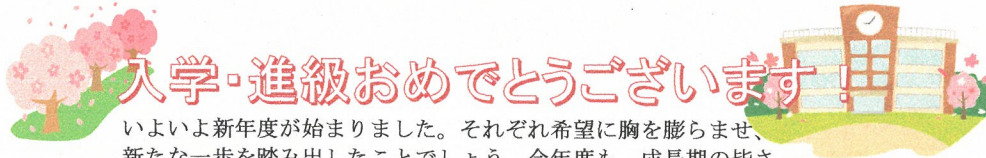


日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
11 火	チキンカレー		リンゴジュース 野菜スープ ソファール プレーン	リンゴジュース 鶏モモ肉 ロースハム ソファールヨーグル ト	精白米 調合油 ポイルポテト	玉葱 人参 ソニオン キャベツ
12 水	五目チャーハン	○	中華スープ 春巻き	牛乳 豚ひき肉 豚小間 卵 春巻き	精白米 調合油	ミックスベジタブル こね ぎ 白菜 ふなしめじ
13 木	豚おろし丼	○	味噌汁 ツナサラダ	牛乳 ブタ小間 味噌 豆腐 ツナ缶	精白米 片栗粉 調合油 いりごま(白) 胡麻ドレッシング マヨネーズ	大根おろし こねぎ なめ こ ねぎ キャベツ きゅうり 人参
17 月	ご飯	○	回鍋肉 上海包子 卵スープ	牛乳 豚小間 甜麵醬 上海包 子 卵	精白米 ごま油 上白糖 片栗粉	キャベツ 玉葱 人参 ね ぎ たけのこ(水煮) 青 ピーマン
18 火	ご飯	○	豚汁 ホッケの塩焼き きんぴらごぼう	牛乳 味噌 豚小間 ホッケ 豚バラ 豆腐	精白米 ごま油 上白糖	洗いごぼう 大根 人参 いんげん
19 水	あんかけ焼きそば		コーヒー牛乳 わかめスープ 海鮮ナゲット 塩レモンケーキ	コーヒー牛乳 うずらの卵 豚 小間 なた わかめ いか たこ	中華麵 片栗粉 調合油 ごま油 塩レモンケーキ	白菜 玉葱 もやし 人参 きくらげ 干し椎茸
20 木	ご飯	○	味噌汁 チキン南蛮 おかか和え	牛乳 鶏モモ肉 味噌 油揚げ 味付けおかか	精白米 片栗粉 調合油 上白糖 タルタルソース	大根 小松菜 人参 もや し
21 金	ウインナーピラフ	○	トマトと卵のスープ ミックスポテト ブルーベリークレープ	牛乳 粗挽きウインナー ベー コン 卵 ロースハム	精白米 調合油 マヨネーズ バ ター ダイスポテト ブルーベ リークレープ	玉葱 人参 冷凍コーン ダイストマト缶 冷凍むき 枝豆
24 月	ご飯	○	味噌汁 さんまのネギソースがけ 竹輪の胡麻和え	牛乳 味噌 豆腐 わかめ サ ンマ 焼きちくわ	精白米 上白糖 ごま油 すりごま (白)	ねぎ キャベツ 小松菜 人参
25 火	ライスボール		ジョア ストロベリー タンドリーチキン イタリアンサラダ ジャガイモのポタージュ	ジョア ストロベリー 鶏モモ 肉 ヨーグルト 牛乳	ライスボール イタリアンドレッシ ング ジャガイモ 無塩バター	キャベツ 玉葱 人参 きゅうり 冷凍コーン
26 水	チゲうどん	○	ポテトサラダ イチゴ蒸しパン	牛乳 豚小間 味噌 ベーコン	冷凍うどん ごま油 荒くだしポテ ト マヨネーズ 蒸しパンミッ クス	白菜(キムチ漬け) もやし ねぎ 生姜 人参 玉葱 きゅうり イチゴジャム
27 木	二色丼	○	清まし汁 ほうれん草と白滝のナムル	牛乳 鶏ひき肉 わかめ 卵 ロースハム	精白米 調合油 白滝 上白糖 ご ま油 すりごま(白)	生姜 紅生姜 えのきたけ 人参 ほうれん草 ねぎ にんにく
28 金	ハヤシライス	○	シーザーサラダ ミニエクレア	牛乳 牛モモ(脂身付き) ロースハム	精白米 調合油 クルトン エクレ ア シーザードレッシング	玉葱 ソニオン キャベツ マッシュルーム 人参 冷凍コーン

※ 食材の仕入れの都合により献立や食材を変更する場合があります
 ※ お米は埼玉県産ブランドの「彩のかがやき」を使用しています。



ルールを守って
楽しい給食時間
を過ごしましょ



入学・進級おめでとうございます!

いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、
 新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さん
 の心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスの
 とれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろ
 しくお願い致します。