



4月の献立表



令和6年度 八丈高等学校定時制

月	火	水	木	金	予約締切日	
8早出し ポークカレー 海藻サラダ くだもの	9 わかめごはん 魚の西京焼き ゴマネーズサラダ かんも汁	10入学式 たけのこご飯 鶏つくね ごぼうサラダ 村雲汁	11早出し 三色丼 たけのこの煮物 とびうお団子のつみれ汁	12 ごはん 豚肉の生姜焼き キャベツサラダ みそ汁	3月25日 (月) 春	
15 たらこスパゲッティ じゃがいもサラダ オニオンスープ デザート	16 新入生歓迎会	17 ごはん バーベキューチキン コーン入りサラダ コンソメスープ	18 ひじきごはん 卵焼き 切干大根のごま和え 豚汁	19スペイン料理 パエリア ビーンズサラダ マルミタコ(トマトスープ) デザート		3月25日 (月)
22 オムレツサンド ツナサラダ ポテトスープ くだもの	23 ごはん 厚揚げと豚肉のみそ炒め 青菜のおひたし すまし汁	24セレクトメニュー ごはん A 魚の照り焼き B 肉の照り焼き 明日葉のごま和え なめこ汁	25 ごはん ハンバーグ じゃこサラダ けんちん汁	26滋賀県郷土料理 しよいめし 魚のかりん揚げ こんにゃくのかつお煮 お講汁		4月12日 (金)

*給食時間は25分間で、通常18:15~18:40 早出し17:30~17:55です。

*給食を欠食する時はパソコン画面で『×』の入力をお願いします。

*果物は旬のものを使用します。

*食材納入の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

*牛乳は毎日つきます。

4月の 平均栄養価	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 %	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
	752	33.5	26.9	377	3.3	0.52	0.63	39	7.2	3.4
基準値	820	25-40	25~30	380	4.0	0.50	0.60	35	6.5	3.0