

12月の予定献立表

令和7年度 八丈高等学校定時制

月	火	水	木	金	給食予約 締切日
1日 麦ご飯 生揚げの肉巻き ひじきのツナサラダ 根菜汁 果物	2日 麦ご飯 スパニッシュオムレツ ポパイサラダ シーフードミルクスープ デザート	3日 吹き寄せご飯 魚のじゃが味噌焼き 青菜と油揚げのオイスター炒め 鶏ごぼう汁 果物	4日 麦ご飯 豆腐ハンバーグの野菜あんかけ キャベツとコーンのサラダ 白菜のコチュジャンスープ デザート	5日 麦ご飯 チキン南蛮 付け合わせ チンゲン菜のワンタンスープ デザート	11月21日 (金)
8日 富山メニュー 麦ご飯 ぶり大根 おすわい だんご入りきのこ汁 果物	9日 ガパオライス バンバンジーサラダ 切干大根スープ デザート	10日 麦ご飯 ししゃものカレー揚げ 小松菜のおかか和え 生揚げとわかめの味噌汁 デザート	11日 パン2種 明日葉シチュー じゃこサラダ 果物	12日 ポークチャップ コロコロサラダ ポトフ 果物	11月28日 (金)
15日 きじ焼き丼 糸寒天のごま酢和え はんぺんのみそ汁 果物	16日 イタリアメニュー スーゴ・アッラ・ジェノベーゼ パンツァネッラ ミネストラ デザート	17日 ビーフカレー パプリカサラダ デザート	18日 若菜ご飯 鶏団子と白菜の煮物 かぶの味噌汁 デザート	19日 麦ご飯 ヤンニョムチキン 三色ナムル サンラータン 果物	12月5日 (金)
22日 冬至メニュー 麦ご飯 魚のゆず味噌がけ 冬至きんぴら かぼちゃの味噌汁 おからナゲット	23日 三種のそぼろ丼 里芋サラダ 生揚げとわかめのすまし汁 果物	24日 セレクト・クリスマスメニュー 和風きのこスパゲティ さつま芋のマヨサラダ 貝沢山トマトスープ A クリームケーキ B チョコクリームケーキ	25日 図書コラボ・早出し キャロットライス クリームシチュー グリーンサラダ 鶏の唐揚げ	26日 冬休み	12月12日 (金)



～予約開始のお知らせ～

給食予約システムにアクセスして、予約をしてください

アクセスは
こちら



アクセスは
こちら

「キャロリング」に登場する
鶏のから揚げとクリームシ
チューを再現します♪



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

*食材納入の都合により、献立を変更することがございます
のでご了承ください
*果物は旬のものを提供します
*牛乳は毎日つきます

【栄養価】

	エネルギー	たんぱく	脂質	食塩 相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物 繊維量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
月平均	865	35	36	2.5	368	113	3	704	0.9	1.2	84	7
基準値	856	28～43	19～29	2.5未満	360	130	4	310	0.5	0.6	35	7以上