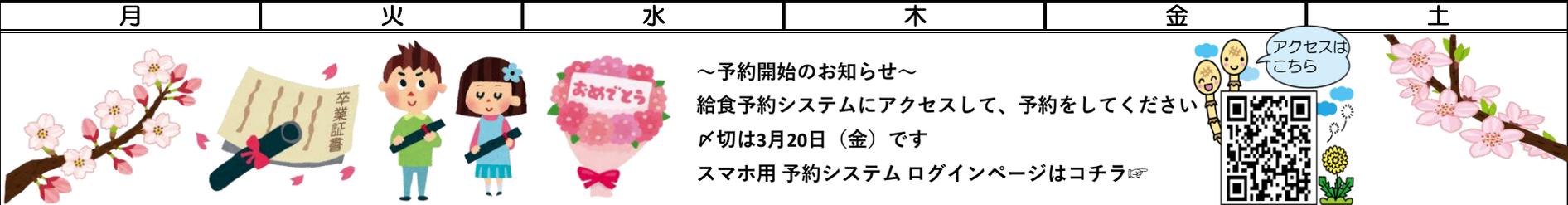


3月の予定献立表

令和7年度 八丈高等学校定時制

月	火	水	木	金	土	給食予約 締切日
 <p>～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 ※切は3月20日（金）です スマホ用 予約システム ログインページはコチラ</p>  <p>（アクセスは こちら）</p>						給食予約 締切日
2日 麦ご飯 煮込みハンバーグ キャベツとコーンのサラダ マカロニスープ 果物	3日 ひな祭り ちらし寿司 生揚げの明日葉肉みそがけ 千切り野菜のすまし汁 ひなまつり 献立	4日 麦ご飯 魚の香味ソースがけ こんにゃくわかめサラダ すいとん 果物	5日 麦ご飯 コーンクリームシチュー ごぼうサラダ デザート	6日 早出し 予餞会 五目うどん 大豆とかんもの甘辛揚げ	7日 早出し 卒業式 豆腐カレーあんかけ丼 野菜の味噌和え みぞれかきたま汁 デザート	<p>卒業お祝い 献立</p> <p>3月20日 (金)</p> 
9日 振替休日 「魔女の宅急便」に登場する肉団子のトマト煮を再現します♪	10日 図書コラボメニュー ココア食パン 肉団子のトマト煮 キャベツサラダ マセドアンスープ	11日 麦ご飯 あんかけ卵焼き 野菜のごまサラダ なめこ汁 デザート	12日 チャーハン チャプチェ わかめスープ デザート	13日 高知メニュー 麦ご飯 オーロラソースのチキン南蛮 ぐる煮 高野豆腐の味噌汁 果物	<p>食べることは 生きること</p>    	
16日 セレクトメニュー 麦ご飯 A ミートグラタン B マカロニグラタン シーチキンサラダ 洋風玉子スープ	17日 麦ご飯 コロッケ きんぴらごぼう お麩の味噌汁 デザート	18日 麦ご飯 魚の南蛮漬け 田舎汁 明日葉チヂミ	19日 焼きそば 豆腐の味噌ドレサラダ じゃが芋の中華スープ 果物	20		
23日 麦ご飯 魚のヤンニョムソース 白菜のごま味噌和え 大根のスープ 果物	24日 フィンランドメニュー シナモントースト リハプッラ ベルナサラッティ ほうれん草のクリームスープ	25日 早出し 修了式 ハヤシライス 小松菜サラダ デザート	春休み			

* 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	たんぱく質	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	771	30	30	2.5	356	99	3	584	1.0	1.1	61	6
基準値	856	28~43	19~29	2.5未満	360	130	4	310	0.5	0.6	35	7以上

