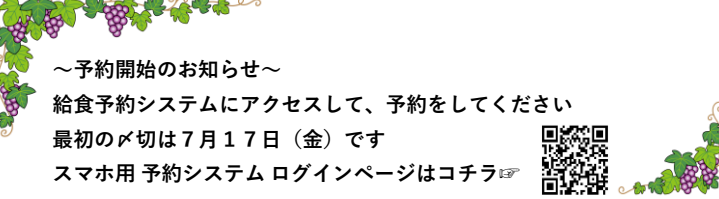


9月の予定献立表

令和8年度 八丈高等学校定時制

月	火	水	木	金	給食予約 締切日
 9月1日は防災の日	1日 早出し 夏野菜のドライカレー キャロットラペ 果物	2日 早出し つけ麺 豚バラと卵の煮物 デザート	3日 早出し きんぴらごぼうパン ポトフ じゃがいもの ハニーマスタードサラダ	4日 早出し 豚丼 ピリ辛和え 春雨スープ デザート	7月17日 (金)
7日 振替休日	8日 鶏ごぼうピラフ キャベツとコーンのサラダ シーフードミルクスープ 果物	9日 八丈食材 三色丼(むろあじ) なすと糸寒天の和えもの 明日葉団子汁	10日 麦ご飯 魚の味噌煮 ひじきの五目煮 豆腐のすまし汁	11日 振替休日	7月17日 (金)
14日 中国メニュー ジャージャー麺 中華サラダ 手作りおこげスープ	15日 麦ご飯 肉じゃが 青菜としめじの煮びたし 白菜の味噌汁	16日 読書コラボ 舞茸バターライス 豚肉のソテー マッシュポテト添え にんじんドレッシングサラダ オニオンスープ デザート	17日 麦ご飯 ぎせい豆腐 なめたけおろし和え 魚のつみれ汁	18日 敬老の日メニュー 揚げ大豆のふりかけご飯 魚の甘酢あんかけ きのことだいこんの味噌汁 果物	9月4日 (金)
21日  敬老の日	22日 国民の休日	23日  秋分の日	24日 秋分の日献立 五目うどん 生揚げの野菜あんかけ デザート	25日 十五夜献立 里芋ご飯 ししゃものパン粉焼き キャベツとシーチキンのソテー 月見団子汁	9月11日 (金)
28日 イカときのこのパエリア しろいんげんの焼きコロッケ コーンポタージュ	29日 セレクトメニュー 麦ご飯 A鶏の唐揚げ Bとんかつ 糸寒天のごま酢和え 野菜ピリ辛みそ炒め 根菜汁	30日 ガーリックライス ポークシチュー キャベツとコーンのサラダ デザート	 ~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 最初のメ切は7月17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		9月18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

*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	792	30	29	2.7	364	107	3	653	1.0	1.1	63	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