

^{令和6年度} 3月献立表



東京都立荻窪高等学校

| 大水的工 <u>从</u> 注间中于[X | | | | |
|--|--|---|---|--|
| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
| 3⊟ | 4⊟ | 5⊟ | 6⊟ | 78 |
| ちらし寿司 さわらの西京焼き 菜の花のからしあえ 豆腐とわかめのすまし汁 桃寒天 牛乳 | ごはん 鶏肉パン粉焼き すりごまあえ 塩肉じゃが 大根と油揚げのみそ汁 オレンジ 牛乳 | ごはん れんこんのはさみ揚げ かぶときゅうりの即席漬 茶碗蒸し 吉野汁 牛乳 | ごはん 豚肉八幡巻き 和風ドレッシングサラダ 高野豆腐ふくめ煮 豆乳みそ汁 牛乳 | ガバオライス(目玉焼き付き) ツナとわかめのごまドレサラダ 青菜のスープ いちご 牛乳 |
| I礼ギ - 831 kal たんぱく質 47.1 g 脂質 26.1 g | I礼片 - 803 kcal たんぱく質 37.8 g 脂質 24.6 g | I礼F - 811 kcal たんぱく質 32.7 g 脂質 25.9 g | I礼ギ - 765 kcal たんぱく質 39.3 g 脂質 22.1 g | I礼ギ - 833 kal たんぱく質 38.5 g 脂質 29.7 g |
| 10日 | 118 | 12日 | 13日 | 14日 |
| | | | | きのこの和風パスタ バジルドレッシングサラダ ジュリエンヌスープ チョコチップスコーン 牛乳 |
| 給食無し | 給食無し | 給食無し | 給食無し | I礼ギ - 867 kcal たんぱく質 29.5 g 脂質 31.9 g |
| 17⊟ | 18⊟ | 19⊟ | 20日 | 21B |
| ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 和風ポテトサラダ のっぺい汁 オレンジ 牛乳 | | | 春分。日 | ごはん ミックスフライ (えび・豚肉・かぼちゃ) ゆで野菜 友禅いり煮 白菜とえのきのみそ汁 牛乳 |
| I礼ギ - 863 kal たんぱく質 40.4 g 脂質 30.0 g | 給食無し | 給食無し | | I礼ギ - 801 kal たんぱく質 36.8 g 脂質 23.3 g |
| 24日 | 25⊟ | | / | |
| ボークカレーライス ハムとキャベツのサラダ ペイザンヌスープ ミルクティーゼリー 牛乳 | | 3月栄養価平均値(カッコ内は基準値) エネルギー・831kcal (850kcal) たんぱく質・36、3g(32.0g) 脂質・27.9g(28.0g) (日本食品標準成分表第八訂 参照) | ●3月3日はひな祭り® 3月3日はひな祭りです。桃の節句ともよばれ、女の子の健やかな成長を願ってお祝いをする日本の伝統行事です。現在のように、ひな人形を飾るようになったのは江戸時代のことで、もとは人形を身代わりにして邪気を払う「流しびな」が起源とされています。行事食として、ちらし寿司、ひしもち、ひなあられなど、華やかな食べ物が並びます。 | |
| I礼ギ - 824 kal たんぱく質 25.7 g 脂質 24.4 g | 給食無し | | \ | , |