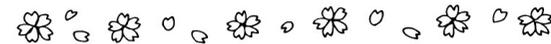
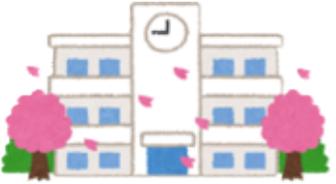


# 4月予定献立表



月	火	水	木	金	予約締切
<p>総合工科高校のグループ給食へようこそ！ 本校の給食は、世田谷区成城の給食室で調理され、各受配校へ配送されています。一年間、よりどりみどりの献立を用意しています♪夜の授業を頑張るためにも、給食を毎日しっかり食べてくださいね。</p>  			<p><b>●11日 パンの記念日献立●</b> 1842年の4月12日、江川太郎左衛門英龍(えがわたろうざえもん ひでたつ)が、軍用携帯食糧として「兵糧パン」と呼ばれる「乾パン」を作りました。これが日本で初めて焼かれたパンだと言われていて、いわば日本のパン発祥の日です。戦時下、火を起す必要がなく、消化が良く、保存性・携帯性にも優れていることから、国を挙げてのパン製造が始まりました。給食では前日の11日にパン給食を実施します。【焼きカレーパン】は、コッペパンの間にキーマカレーを挟みパン粉をつけて焼いた、ボリューム満点の料理です。</p>		
<p><b>7日☆始業式☆</b></p> <p>五目炒飯 白菜のスープ 春巻き 甜面醤のツナサラダ 果物(柑橘類)</p>  <p>エネルギー 811 kcal 食塩相当量 3.2 g たんぱく質 28.6 g 脂質 29.8 g</p>	<p><b>8日</b></p> <p>入学式</p>	<p><b>9日</b></p> <p>もち麦ごはん 蕪の味噌汁 鱈の菜種焼き ポテト金平 野菜の芥子酢和え</p>  <p>エネルギー 801 kcal 食塩相当量 3.2 g たんぱく質 34.1 g 脂質 27.9 g</p>	<p><b>10日</b></p> <p>赤飯、じゃが芋の味噌汁 鶏肉の唐揚げ 人参の甘辛炒め 野菜の甘酢和え 果物(いちご)</p>  <p>エネルギー 842 kcal 食塩相当量 3.3 g たんぱく質 30.8 g 脂質 27.7 g</p>	<p><b>11日●パンの記念日献立●</b></p> <p>焼きカレーパン 豆乳と米粉のコーンスープ グリーンサラダ フルーツポンチ</p>  <p>エネルギー 802 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 32.3 g 脂質 29.2 g</p>	3/28 (金) 18:30
<p><b>14日</b></p> <p>ジャージャー丼 わかめと卵のスープ 大根のナムル 果物(オレンジ)</p>  <p>エネルギー 792 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 31.9 g 脂質 27.8 g</p>	<p><b>15日</b></p> <p>もち麦ごはん 沢煮椀 鯖と大根の味噌煮 じゃが芋の土佐酢和え ずんだ白玉</p> 	<p><b>16日</b></p> <p>もち麦ごはん、根菜の味噌汁 春キャベツメンチ 切干大根のカレー炒め ポテトサラダ ジョア(ストロベリー)</p>  <p>エネルギー 867 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 29.4 g 脂質 26.6 g</p>	<p><b>17日</b></p> <p>もち麦ごはん 中華スープ なす入り麻婆豆腐 春雨サラダ 杏仁フルーツ</p>  <p>エネルギー 877 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 29.4 g 脂質 32.2 g</p>	<p><b>18日</b></p> <p>ガーリックピラフ イタリアン卵スープ(ミルクファンテ) ししゃものカレーソースがけ マスタードマヨサラダ 豆乳ゼリー桃ソースがけ</p>  <p>エネルギー 833 kcal 食塩相当量 3.4 g たんぱく質 29.2 g 脂質 31.3 g</p>	4/4 (金) 18:30
<p><b>21日</b></p> <p>もち麦ごはん 豆のスパイシースープ 鮭のバジルムニエル 切干ナポリタン風味 アーモンド入りごぼうサラダ</p>  <p>エネルギー 751 kcal 食塩相当量 2.6 g たんぱく質 33.4 g 脂質 22.1 g</p>	<p><b>22日</b></p> <p>スパゲッティミートソース ポテトスープ ミモザ風サラダ りんごゼリー</p>  <p>エネルギー 826 kcal 食塩相当量 2.8 g たんぱく質 33.8 g 脂質 28.4 g</p>	<p><b>23日●春土用戌の日●</b></p> <p>もち麦ごはん、もやしの味噌汁 いかの味噌マヨ焼き のり塩フライド大根 いんげんのごま和え いちごのせミルク寒天</p>  <p>エネルギー 810 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 33.0 g 脂質 26.5 g</p>	<p><b>24日</b></p> <p>親子丼 春キャベツの豚汁 蕪のゆかり和え 白ごまミルクプリン</p>  <p>エネルギー 833 kcal 食塩相当量 3.2 g たんぱく質 39.2 g 脂質 28.3 g</p>	<p><b>25日</b></p> <p>麦ごはん チキンカレー きのこのスープ ビーンズハニーマヨサラダ 果物(柑橘類)</p>  <p>エネルギー 798 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 29.3 g 脂質 25.1 g</p>	4/11 (金) 18:30
<p><b>28日</b></p> <p>もち麦ごはん にら玉汁 鱈のみぞれかけ キャベツのごまみそ和え にんじんゼリー</p>  <p>エネルギー 751 kcal 食塩相当量 2.6 g たんぱく質 32.9 g 脂質 21.5 g</p>	<p><b>29日</b></p> 	<p><b>30日</b></p> <p>エビクリームチキンライス ペイザンヌスープ ブロッコリーサラダ 果物(柑橘類)</p>  <p>エネルギー 757 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 30.2 g 脂質 25.0 g</p>	<p><b>●23日 春土用戌の日● 【『い』のつく食べ物】【白い食べ物】</b> 土用は雑節のひとつで、実は「夏の丑の日」だけではなく、四季に土用があります。春の土用は立夏の直前で、4月中旬～5月上旬頃にあたります。この期間の戌の日には『い』から始まる食べ物や、色が白い食べ物を食べるとよいとされており、今年は4月23日にあたります。当日の給食には『い』のつく『いか』『いんげん』『いちご』、色の白い『大根』『もやし』などの食材を使う予定です。</p>		4/18 (金) 18:30

※16日を除き、牛乳は毎日つきます。献立は都合により変更することがあります。