

令和



献立表 5月



埼玉県立狭山緑陽高等学校

月	火	水	木	金
6 	7 牛乳 ご飯 ゆで豚のBBQソース ひじきの煮物 即席漬け 味噌汁	8 牛乳 キムチチャーハン 海藻サラダ 中華スープ カスタードプリン	9 牛乳 ご飯 白身魚のピザ焼き ブロッコリーの中華炒め かぼちゃサラダ すまし汁	10 給食なし 
	821 34.4	894 25.9	726 35.2	
13	14	15	16	17
牛乳 ドライカレー (麦ごはん) ふわふわスープ ヨーグルト	牛乳 ご飯 鮭のバタームニエル 春雨サラダ 祝いだんご すまし汁	牛乳 ご飯 肉じゃが 青菜と卵のソテー かにかまサラダ 味噌汁	牛乳 ご飯 鶏肉のレモンソース 小松菜とえのきのサラダ 五目豆 味噌汁	牛乳 ご飯 手作り和風ハンバーグ ニラ玉 ほうれん草の胡麻和え 味噌汁
860 31.8	782 35.5	745 29.7	847 35.9	882 38.6
20	21	22早だし給食	23早だし給食	24早だし給食
牛乳 ご飯 手作りささみフライ マセドアンサラダ アスパラソテー 野菜スープ	牛乳 ご飯 酢豚 中華サラダ 四川風スープ	牛乳 ご飯 赤魚の煮つけ 野菜炒め ブロッコリーのおかか和え 味噌汁	牛乳 ソース焼きそば 肉団子スープ ミニたい焼き	牛乳 ご飯 鯖の味噌たれ きんぴらごぼう キャベツの甘酢和え むらくも汁
861 42.2	899 31.6	757 37.0	847 33.4	818 34.8
エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質
27早だし給食	28	29	30	31
牛乳 ご飯 豚肉の生姜焼き さつまいものレモン煮 青菜とじゃこのお浸し 味噌汁	牛乳 ご飯 たらの甘酢あん がめ煮 ゆかり和え 味噌汁	牛乳 スパゲティーカルボナーラ ポトフ風スープ フルーツヨーグルト	牛乳 菜飯 鱈フライ さつま揚げの煮物 きゅうりの胡麻和え わかめスープ	ジョア ハヤシライス (麦ごはん) ポテトサラダ 野菜スープ
821 32.6	808 36.8	923 38.7	854 39.9	837 24.6
エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質

※食材の関係により献立を変更する場合があります。
 の期間は給食時間が通常となります。
 担任の先生の指示に従ってください。

◆ 通常給食の時間 ◆

1年次 18:00~18:30
 2・3年次 18:55~19:25