



# 献立表 9月



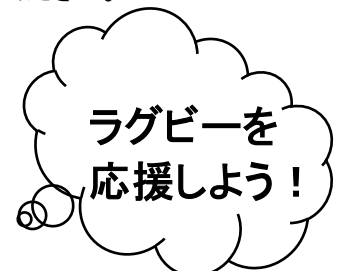
埼玉県立狭山緑陽高等学校

月	火	水	木	金
<b>2</b>	<b>3変則給食</b>	<b>4 早だし給食</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
始業式 	牛乳 カレーうどん みそポテト オレンジゼリー	牛乳 豚丼 ゆかり和え 味噌けんちん汁	文化祭準備 	文化祭 
	855   23.2	832   29.4		
<b>9</b>	<b>10変則給食</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13お月見メニュー</b>
代休 	牛乳 ご飯 鮭のバタームニエル はりはり漬け みそ汁	牛乳 ご飯 チキンの照り焼きママレードソース こんにゃくサラダ かぼちゃの煮物 みそ汁	牛乳 卵と焼き豚チャーハン いかのチリソース 中華スープ	牛乳 秋の香りごはん お月見つくね かまぼこ和え 白玉あずき すいとん汁
	740   38.3	891   35.5	795   31.3	965   37.4
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20 ロシアメニュー</b>
敬老の日 	牛乳 ご飯 ホキの香味ソース ポテトのベーコン煮 塩昆布和え みそ汁	牛乳 ご飯 プルコギ ナムル ぐる煮 白身魚のスープ	牛乳 ご飯 麻婆豆腐 ひじきサラダ ザーサイ みそ汁	ジョア ご飯 ボルシチ ピロシキ 野菜サラダ 
	743   34.7	786   34.0	783   30.8	930   35.4
<b>23</b>	<b>24 旬のメニュー</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27アイルランドメニュー</b>
秋分の日 	牛乳 ご飯 さんまのかば焼き ひき菜炒り カブの甘酢和え みそ汁	牛乳 クリームライス かにかまサラダ トマトと卵のスープ	牛乳 和風野菜カレー (麦ごはん) 大豆枝豆サラダ フルーツポンチ	牛乳・コーヒーゼリー ラグビーパン アイリッシュシチュー コールスローサラダ 
	959   34.1	827   27.3	990   26.8	763   30.3
	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 28.3

※食材の関係等により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

◆ 給食時間の変更 ◆

3日(火) 1年次 18:05~18:35  
2・3年次 19:05~19:35  
4日(水) 全学年 16:55~17:45  
10日(火) 全学年 17:20~18:10



<b>30</b>	
牛乳 ご飯 白身魚のフライ (タルタルソース) ポパイときのこのソテー 和風サラダ モロヘイヤのスープ	
870   32.2	
エネルギー   たんぱく質	