定時制Ⅲ部学校給食献立表

福岡県立博多青松高校

食育デー19日、食育フード　博多あまおう

日	曜		献立名								アレルギー食品
		Cal	主食	主菜	副菜	副菜2	添え物	汁物	果物・デザート	牛乳	
1	木	883	麦ご飯	鶏肉の照り焼き	厚揚げの野菜あんかけ	白菜のごま酢和え		花麩のすまし汁		牛乳	小麦,乳,ごま,大豆,鶏肉
2	金	850	麦ご飯	いわしの生姜煮	茎わかめのピリ辛炒め	小松菜の酢の物		かき玉汁	節分豆	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,落花生(ピーナッツ),ごま,さば,大豆
8	木	922	ご飯	鶏肉と厚揚げのうま煮	かにかまぼことわかめの酢の物		エビカツ	うずら卵のすまし汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,ごま,大豆,鶏肉,豚肉
9	金	821	ご飯	豆腐キムチチゲ	蒸しシューマイ	切干大根入りナムル			オレンジ	牛乳	えび,かに,小麦,乳,オレンジ,ごま,さば,大豆,鶏肉,豚肉,りんご
13	火	874	麦ご飯	みそチキンカツ	茹でブロッコリー	小松菜としらす干しの炒め物		沢煮椀		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,ごま,大豆,鶏肉
14	水	948	麦ご飯	オムレツ	ホワイトシチュー	ほうれん草とツナのサラダ			チョコレートプリン	牛乳	小麦,卵,乳,大豆,鶏肉,豚肉
15	木	873	ご飯	大根と豚肉の韓国風煮物	えびとブロッコリーの炒め物		揚げ餃子	卵スープ		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,牛肉,くるみ,ごま,さば,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン,アーモンド
16	金	833	カレーうどん		五目煮豆	ごぼうサラダ			キウイフルーツ	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,キウイフルーツ,ごま,大豆,鶏肉,りんご,ゼラチン
19	月	999	麦ご飯	ハンバーグおろしソース	いんげんのソテー	ポテトサラダ	チョコレートムース	じゃがいものスープ	あまおう苺	牛乳	小麦,卵,乳,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,苺、ゼラチン
20	火	919	ご飯	赤魚と野菜のホイル焼き	ごぼうのきんぴら		野菜コロッケ	だぶ	いちごヨーグルト	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんご
21	水	994	ご飯	酢豚	ひじきと野菜のアーモンド和え	味付けのり	春巻き	もやしのスープ		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,カシューナッツ,牛肉,くるみ,ごま,さけ,さば,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,ゼラチン,アーモンド
22	木	886	ご飯	さわらの磯辺揚げ	粉ふきいも	ひじきのさっぱり和え		さつま汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,ごま,大豆,鶏肉,豚肉
26	月	869	チキンと卵のカレー（麦ご飯）		大根とほうれん草のサラダ				りんごゼリー	牛乳	小麦,卵,乳,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,りんご