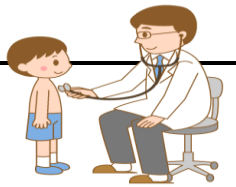
令和５年４月分　定時制Ⅲ部学校給食献立表　　福岡県立博多青松高校

日	曜	備考		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	
14	金		943	チキンカレー（麦ご飯）		ツナとキャベツのソテー		野菜コロッケ			牛乳	小麦,卵,乳,牛肉,大豆,鶏肉,バナナ,豚肉,ゼラチン
18	火		935	ご飯	回鍋肉	切干大根の炒め煮	粉ふきいも		中華卵スープ		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
19	水	食育デー	966	麦ご飯	鶏肉の唐揚げ	野菜のごま炒め	じゃがいもの土佐煮	弘わかめの酢の物	春雨汁	きよみ	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,ごま,大豆,鶏肉,豚肉
20	木		942	ご飯	トンカツ	キャベツのレモン和え	茎わかめの炒め煮		ワンタンスープ		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,りんご
21	金		870	麦ご飯	ハンバーグのトマトソースかけ	スナップえんどう	アスパラとキャベツのサラダ		野菜たっぷりスープ		牛乳	えび,*かに,小麦,卵,乳,牛肉,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,りんご
24	月		830	麦ご飯	麻婆豆腐	野菜の昆布和え		白身魚フライ	中華風香味卵スープ		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
25	火		918	親子丼（麦ご飯）		キャベツとごぼうのﾏﾖﾈｰｽﾞｻﾗﾀﾞ	かぼちゃの含め煮		春なすとわかめのみそ汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,ごま,大豆,鶏肉,りんご
26	水		925	麦ご飯	焼き肉	野菜の彩りピリ辛和え		ポテトサラダ	豆苗のスープ	アセロラゼリー	牛乳	えび,かに,小麦,乳,あわび,いか,いくら,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
28	金		943	麦ご飯	ポークソテー	ツナと野菜のサラダ		エビカツ	ミネストローネ	ネーブルオレンジ	牛乳	小麦,乳,オレンジ,大豆,鶏肉,豚肉,りんご

※給食時間の変更があります

14日（金）　新入生オリエンテーション・薬物乱用防止・暴排教育講演会
給食時間　①16:30～17:30（新入Ⅲ）　②17:30～18:30（在校Ⅲ・卒年Ⅲ）



※　毎月の献立表は、学校のHPと食堂に掲示します。

※　今月19日は、食育デーです。その季節、その月に最も旬な福岡県産の農産物を使った料理を皆さんへ提供します。