5月 令和５年５月分定時制Ⅲ部学校給食献立表　福岡県立博多青松高校

今月の食育フード「博多のトマト」

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	月	896	麦ご飯	豚キムチ炒め	野菜とわかめのサラダ			中華わかめスープ	オレンジ	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,オレンジ,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
2	火	911	たけのこご飯	さわらのごまソースかけ	小松菜ともやしのおかか和え	柏餅		豆腐のすまし汁		牛乳	小麦,卵,乳,くるみ,ごま,大豆,鶏肉,りんご
8	月	832	麦ご飯	豚肉と厚揚げの甘辛煮	春雨の酢の物	のりの佃煮		魚そうめん汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,ごま,さけ,さば,大豆,豚肉
9	火	887	ハヤシライス（麦ご飯）		ツナとキャベツのサラダ				ヨーグルト	牛乳	えび,かに,小麦,乳,落花生（ピーナッツ）,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんご,ゼラチン
10	水	1000	麦ご飯	豚肉とじゃがいもの南蛮煮	いかの昆布和え	納豆	ごまささみカツ	若竹汁		牛乳	えび,かに,小麦,乳,いか,大豆,豚肉
11	木	849	ご飯	揚げぎょうざ	茎わかめのピリ辛炒め	きゅうりの中華和え		もやしのスープ	りんごゼリー	牛乳	えび,かに,小麦,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
15	月	908	麦ご飯	さばの煮付け	きんぴらごぼう			さつま汁	オレンジ	牛乳	えび,かに,小麦,乳,いか,オレンジ,ごま,さけ,さば,大豆,鶏肉
16	火	908	麦ご飯	豚肉の生姜焼き	切干大根のごま和え		パインアップル	じゃがいもと油揚げのみそ汁		牛乳	えび,かに,小麦,乳,ごま,大豆,豚肉
17	水	838	ご飯	酢豚	わかめのじゃこ炒め		コーン焼売	ワンタンスープ		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
18	木	889	ピースご飯	サーモンチーズフライ	小松菜のサラダ			ラビオリスープ	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,さけ,大豆,鶏肉,豚肉,りんご
19	金	846	ご飯	鶏肉のプロバンス風	アスパラのソテー		博多のトマト	キャベツとあさりのスープ		牛乳	えび,かに,小麦*卵,乳,落花生（ピーナッツ）,いか,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉
22	月	930	麦ご飯	鶏肉のカシューナッツ炒め	ニラともやしの炒め物	かなぎの佃煮		もずく汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,落花生（ピーナッツ）,カシューナッツ,くるみ,ごま,大豆,鶏肉,アーモンド
23	火	863	ビビンバ（ご飯）		チャプチェ			わかめスープ	メロン	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
24	水	814	ご飯	魚の南部焼き	ひじきの炒め煮	茹でオクラ ミニトマト		豆腐と玉ねぎのみそ汁		牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,ごま,大豆,鶏肉,豚肉
25	木	864	麦ご飯	手作りコロッケ	野菜のアーモンド和え		もろきゅう	マカロニスープ		牛乳	小麦,卵,乳,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉,りんご
26	金	890	ご飯	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	チンゲン菜のごま和え	冷や奴				牛乳	えび,かに,小麦,乳,あわび,いか,いくら,ごま,さけ,さば,大豆,豚肉
30	火	855	スパゲティトマトソース		フレンチサラダ	ポテトフライ			ハニーピーナッツ	牛乳	えび,小麦,卵,乳,落花生（ピーナッツ）,カシューナッツ,くるみ,ごま,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,アーモンド
31	水	865	麦ご飯	八宝菜	枝豆とわかめのサラダ		白身魚フライ	春雨スープ	ももゼリー	牛乳	えび,かに,小麦,卵,乳,いか,牛肉,くるみ,ごま,さば,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんご,ゼラチン,アーモンド