

平成28年度

# 4月献立予定表

コザ高等学校：定時制

**平成28年度  
新入生  
40名  
おめでとうございます**

7日(木) 入学式・始業式	8日(金)
赤飯 イナムドゥチ もやし和え うの花コロケ 白玉団子 牛乳	豚肉の生姜炒め 春雨スープ ほうれん草のごま和え ご飯 牛乳
材料 米・もち米・金時豆・三枚肉・豚ロース・カマボコ・タケノコ・こんにゃく・人参・もやし・きゅうり・わかめ・ツナ・もち粉	材料 豚肉・玉ネギ・人参・春雨・わかめ・ほうれん草・白米

11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
きびなごの南蛮漬け カボチャサラダ すまし汁 ご飯・牛乳	揚げパン・ミネストローネ ブロッコリーとベーコンのソテー プロセスチーズ 牛乳	さばの味噌煮 からしな炒め すまし汁・ご飯 牛乳	鶏のから揚げ フーイリチー 若竹汁・ご飯 牛乳	豚キムチ 揚げギョウザ スープ・ご飯 牛乳
材料 きびなご・玉ネギ・人参・ピーマン・赤パプリカ・カボチャ・角切りチーズ・小松菜・白米	材料 コッペパン・きな粉・三温糖・ココア・ブロッコリー・ベーコン・スイートコーン・鶏肉・じゃがいも・人参・セロリ・プロセスチーズ	材料 さば・味噌・みりん・三温糖・からし菜・ツナ・人参・しいたけ・そうめん・白米	材料 鶏肉・串麩・人参・玉ネギ・キャベツ・ツナ・卵・タケノコ・わかめ・白米	材料 豚肉・白菜キムチ・もやし・ニラ・ギョウザ・もすく・卵・白米

18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
いなり寿司 沖縄そば オレンジ 牛乳	チキンカレー 春雨サラダ いちご 牛乳	具だくさんみそ汁 白身魚フライ タルタルソース きゅうりの梅和え ご飯・牛乳	わかめご飯 メンチカツ グリーンサラダ みそ汁・牛乳	肉じゃが 温サラダ スープ・ご飯 牛乳
材料 白米・油味噌・のり・沖縄そば麺・三枚肉・カマボコ・ねぎ・紅しょうが・オレンジ	材料 白米・鶏肉・玉ネギ・人参・じゃがいも・春雨・きゅうり・ハム・いちご	材料 豚肉・大根・人参・ごぼう・長ネギ・しめじ・木綿豆腐・白身魚・ピクルス・卵・玉ネギ・マヨネーズ・きゅうり・練り梅・白米	材料 わかめ・ゴマ・メンチカツ・レタス・きゅうり・トマト・麩・豆腐・ねぎ・白米	材料 牛肉・じゃがいも・人参・玉ネギ・いんげん・ブロッコリー・カリフラワー・赤パプリカ・カニカマ・ねぎ・白米

25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木) 新入生歓迎球技大会	29日(金) 昭和の日
チーズハンバーグ サラダ コンソメスープ フルーツムース ご飯・牛乳	親子丼 みそ汁 高菜漬 キウイ 牛乳	タコライス 卵スープ 白玉フルーツ ポンチ 牛乳	BBQ	昭和の日
材料 チーズハンバーグ・レタス・サラダ菜・玉ネギ・人参・フルーツムース・白米	材料 白米・鶏肉・玉ネギ・人参・卵・ネギ・キャベツ・豆腐・わかめ・高菜漬・キウイ	材料 白米・ひき肉・トマト・レタス・チーズ・ソース・卵・スイートコーン・ニラ・白玉・黄桃・みかん缶・パン缶		

## 学校給食の7つの目標

給食は、ただお腹を満たす為だけのものではありませんよ。生涯に渡って役立つ、大切な教育なのです。

<p>健康増進の観点から、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>	<p>食生活の改善を図るため、食生活の改善を図ります。</p>
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

※注意 写真は参考です。必ずこの通り提供されるわけではありません。