



# 3月献立表



令和7年度

熊本工業高校定時制

| 日  | 曜 | 主食     | 牛乳 | おかず                      | カロリー | アレルギー |
|----|---|--------|----|--------------------------|------|-------|
| 1  | 日 |        |    | ☆卒業式☆                    |      |       |
| 2  | 月 |        |    | ☆振替休日☆                   |      |       |
| 3  | 火 |        |    | ☆生徒家庭学習☆                 |      |       |
| 4  | 水 |        |    | //                       |      |       |
| 5  | 木 |        |    | //                       |      |       |
| 6  | 金 |        |    | //                       |      |       |
| 7  | 土 |        |    |                          |      |       |
| 8  | 日 |        |    |                          |      |       |
| 9  | 月 | チキンライス |    | 和風ハンバーグ、ピーマンサラダ、味噌汁      | 779  | 乳     |
| 10 | 火 | コッペパン  |    | チリシチュー、りんごのサラダ           | 720  | 乳     |
| 11 | 水 |        |    | ☆生徒家庭学習☆                 |      |       |
| 12 | 木 | 麦ご飯    |    | かぼちゃの挽肉フライ、れんこんサラダ、野菜スープ | 743  | 乳     |
| 13 | 金 | ご飯     |    | すきやき風煮、マカロニサラダ           | 733  | 乳     |
| 14 | 土 |        |    |                          |      |       |
| 15 | 日 |        |    |                          |      |       |
| 16 | 月 | ご飯     |    | 魚の味噌煮、切り干し大根の煮物、肉団だんごスープ | 795  | 乳     |
| 17 | 火 | ご飯     |    | じゃがいものうま煮、白玉団子汁          | 707  | 乳     |
| 18 | 水 | 食パン    |    | スパゲティナポリタン、マセドアンサラダ      | 896  | 乳     |
| 19 | 木 |        |    | ☆生徒家庭学習☆                 |      |       |
| 20 | 金 | 春分の日   |    |                          |      |       |
| 21 | 土 |        |    |                          |      |       |
| 22 | 日 |        |    |                          |      |       |
| 23 | 月 | 塩豚丼    |    | 白菜づけ、赤だし                 | 663  | 乳     |
| 24 | 火 | チキンカレー |    | 春雨サラダ ☆(修了式) ☆           | 761  | 乳     |
| 25 | 水 |        |    | ☆春季休業☆                   |      |       |
| 26 | 木 |        |    |                          |      |       |
| 27 | 金 |        |    |                          |      |       |
| 28 | 土 |        |    |                          |      |       |
| 29 | 日 |        |    |                          |      |       |
| 30 | 月 |        |    |                          |      |       |
| 31 | 火 |        |    |                          |      |       |

★材料の仕入れ状況により献立一部変を変更する場合があります。



## 卒業生の皆さんへ

ご卒業おめでとうございます。

食事から栄養をしっかりとること、食事を楽しむことが何より大切です。

給食を通して学んだことを思い出しながら、

毎日の食生活をよりよいものにしてください。

