

静岡県立科学技術高校定時制給食 献立表

令和 8年7月

日	曜日	主食	主菜	汁物	小鉢	小鉢			エネルギー量
1	水	白飯	鶏のガーリック焼き	コンソメスープ	大豆のトマト煮		ゼリー	牛乳	865Kcal
2	木	白飯	アジフライ	味噌汁	れんこんピリ辛炒め	胡麻和え		牛乳	902Kcal
3	金	玉子とじうどん			かき揚げ	もやしの豆板醤和え	フルーツ ヨーグルト	牛乳	872Kcal
6	月	白飯	豚肉のスタミナ炒め	味噌汁	春巻	ピーナッツ和え		牛乳	879Kcal
7	火	白飯	肉団子の甘酢あん	中華スープ	星のコロッケ	キャベツの和え物		牛乳	947Kcal
8	水	パン	豚カツ	コンソメスープ	ナポリタン		プリン	牛乳	881Kcal
9	木	白飯	タンドリーチキン	コンソメスープ	金平ごぼう	いんげんの和え物		牛乳	943Kcal
10	金	きつねうどん			天ぷら	オクラのおかか和え	フルーチェ	牛乳	877Kcal
13	月	白飯	チキン南蛮タルタルソース	味噌汁	蒟蒻のおかか煮	塩昆布和え		牛乳	916Kcal
14	火	わかめご飯	豚しゃぶ	味噌汁	厚揚げのおろし煮	青菜のピリ辛和え		牛乳	856Kcal
15	水	パン	魚のカレー揚げ	ミネストローネ	ブロッコリー炒め	マカロニサラダ		牛乳	843Kcal
16	木	お休み							
17	金	カレーライス夏野菜のせ		コンソメスープ		ポテトサラダ	フルーツ	牛乳	876Kcal