






令和元年6月 *給食カレンダー*

《鳴滝高等学校夜間部》

「地場産物使用推進週間」にちなみ、長崎県産の食材を使用した献立をたくさん提供しました！

月平均エネルギー：852kcal

月	火	水	木	金
3 	4 	5 	6 	7 
ご飯 八宝菜 春雨の酢の物 中華スープ	【韓国料理】 ピビンバ丼(麦飯) チャプチェ わかめスープ	ご飯 白身魚のミートソース焼き もやしサラダ コーンスープ	麦ご飯 和風ミートローフ 豆腐サラダ なすのみそ汁	ご飯 かに卵風 餃子スープ カクテルゼリー
10 定通大会 【代休】	11 	12 	13 	14 
	ご飯 なすの味噌煮 小松菜とえのきのナムル だご汁	衣笠丼(麦飯) ほうれん草とひじきの ごま酢和え あおさ汁	ご飯 筑前煮 豚汁 ミルク寒天	ご飯 ホキの蒲焼き風 ごぼうサラダ のっぺい汁
17 	18 	19 	20 	21 
ご飯 鶏肉と野菜の韓国味噌炒め 太平燕	キーマカレー(麦飯) マカロニサラダ りんごとみかんの フルーツソース和え	人参ご飯 豆腐ハンバーグ 五島三菜の甘酢和え つみれ汁	白菜皿うどん お魚餃子 大根サラダ マーラーカオ	ご飯 上対馬とんちゃん ほうれん草のサラダ 赤だし

<p>24</p> 	<p>25</p> 	<p>26</p> 	<p>27</p> 	<p>28</p> 
<p>ひじきご飯 長崎天ぷら きゅうりのあっさり和え 茶碗蒸し</p>	<p>青菜ご飯 きびなの南蛮漬け かぼちゃのそぼろ煮 けんちん汁</p>	<p>ご飯 豚肉のプルコギ 中華スープ</p>	<p>ゆかりご飯 肉じゃが にゅうめん</p>	<p>【愛知県メニュー】 ご飯 味噌カツ 三色野菜のレモン和え 八杯汁</p>