

給食だより4月号



北海道小樽潮陵高等学校定時制

令和6年4月8日 No.1

日	曜	献立	行事
8	月	お赤飯、すまし汁、鶏の唐揚げ、ふきの油炒め	入学式・始業式
9	火	白身フライ、豚キムチ、味噌汁（玉ねぎ・たまご）	
10	水	カレーうどん、いなり寿司	
11	木	中華風おこわ、シュウマイ、玉子スープ	身体測定・尿検査
12	金	チキンソテー、厚揚げのカレー炒め、味噌汁（いも・わかめ）	
13	土		
14	日		
15	月	焼肉丼、キャベツのキムチ和え、わかめスープ	
16	火	焼き魚、もやし巾着煮、味噌汁（玉ねぎ・いも）	
17	水	塩ラーメン、肉巻きおにぎり	対面式
18	木	すり身メンチ、豚しゃぶサラダ、味噌汁（大根・あげ）	
19	金	ホットドッグ、クリームシチュー	心電図・X線検査
20	土		
21	日		
22	月	親子丼、白菜のツナ和え、味噌汁（とうふ・しめじ）	
23	火	鶏肉ときのこのパスタ、ライスコロッケ	
24	水	ポークカレー、サラダ	
25	木	サバの中華風照り焼き、もやしチャンプルー、味噌汁（キャベツ・あげ）	
26	金	チャーハン、麻婆豆腐、ワンタンスープ	
27	土		
28	日		
29	月		昭和の日
30	火	わかめうどん、野菜天ぷら、塩むすび	

今年も美味しく給食を食べよう！

今日から新学期のスタートです。給食室では、今年も調理員の村上さんと中里さんが美味しい給食を作ってくださいます。栄養バランスのとれた温かい給食を美味しくいただきます。



給食室の配膳の仕方について

新1年生向けのお知らせです。本校の給食は、トレーに自分で給食をのせて食べます。分からないことがあれば、近くの先生や、調理員さん達に遠慮なく聞いてください。給食は、どのように置くのか下のイラストを見て確認してみましょう。



～保護者の皆様へ～

裏面に給食アンケートがあります。献立の要望や、何か給食に関係することでご意見がありましたらお使いください。アンケートは、お子様を通じて担任へ提出をお願いします。