

給食だより4月号



北海道小樽潮陵高等学校定時制

令和7年4月8日 No.1

日	曜	献立	行事
8	火	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	水	白身フライ、豚キムチ、味噌汁（玉ねぎ・わかめ）	
10	木	肉うどん、いなり寿司	身体測定・尿検査
11	金	中華風おこわ、シュウマイ、玉子スープ	
12	土		
13	日		
14	月	チキンソテー、厚揚げのカレー炒め、味噌汁（いも・しめじ）	対面式
15	火	焼き魚、もやし巾着、味噌汁（玉ねぎ・えのき）	
16	水	塩野菜ラーメン、わかめご飯おにぎり	
17	木	焼き肉丼、スープ	
18	金	ホットドッグ、ほたてクリームシチュー	
19	土		
20	日		
21	月	すり身メンチ、豚しゃぶサラダ、味噌汁（大根・あげ）	
22	火	親子丼、ほうれん草のなめ茸和え、味噌汁（いも・わかめ）	
23	水	サバの中華風照り焼き、もやしチャンプルー、味噌汁（なめこ・とうふ）	
24	木	ボークカレー、サラダ	心電図・X線検査
25	金	鶏肉ときのこのパスタ、青のりポテト	
26	土		
27	日		
28	月	チャーハン、麻婆豆腐、スープ	
29	火		昭和の日
30	水	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、中里さん、瀧田さんが、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～

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。

----- き り と り -----

保 護 者 の み な さ ま へ

日頃よりお世話になっております。今年度も給食献立アンケートを実施します。食材は 75 度以上の加熱が必要等提供できる献立にはいくつか条件があります。すべてのご意見やご要望にお応えできるとは限りませんが、より充実したものを目指していきますのでよろしくお願いいたします。

記 入 欄

※この用紙は、お子様を通じて担任へ提出をお願いします。