

給食だより3月号



北海道小樽潮陵高等学校定時制

令和8年2月27日 No.12

日	曜	献立	行事
1	日	給食はありません	卒業証書授与式
2	月	振替休日	
3	火		
4	水		入学者選抜
5	木	ちらし寿司、もやしナムル、すまし汁	
6	金	油淋鶏、春雨サラダ、ババロア	
7	土		
8	日		
9	月	ビビンバ丼、白菜キムチ和え、わかめスープ	
10	火	炒飯、麻婆豆腐、中華スープ	
11	水	鶏のから揚げ中華あんかけ、切り干し大根、みそ汁（もやし・わかめ）	
12	木	けんちんそば、ほうれん草のごま和え	
13	金	魚のムニエル、ミートボール、コンソメスープ	
14	土		
15	日		
16	月	ソーセージカレー、サラダ、コンソメスープ	
17	火	かきたまうどん、ひじき煮	
18	水	焼き魚、おでん、みそ汁（えのき・わかめ）	
19	木	ロコモコ丼、マカロニサラダ、クリームスープ	
20	金		春分の日
21	土		
22	日		
23	月	親子丼、わかめサラダ、みそ汁（長ねぎ・麩）	
24	火	野菜のスープカレー、から揚げ	終業式・離任式
25	水		春季休業（～4/7）

春を告げる食品 わかめ

わかめは、乾燥品や塩蔵品があるので1年中食べることができます。旬は春で、早春から生のわかめが多く出回ります。給食では、わかめのみそ汁、わかめおにぎりや和え物など、わかめを使った献立を作成しています。ご家庭でも生のわかめのおいしさを味わってみませんか。

