

給食だより 9月号



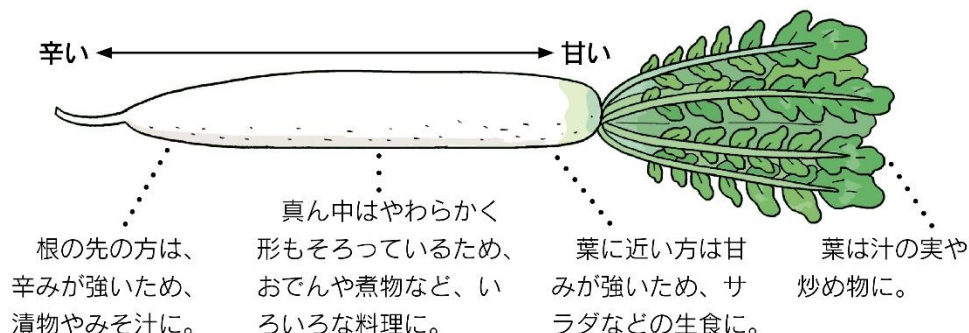
北海道小樽潮陵高等学校定時制

令和8年8月31日 No.6

日	曜	献立	行事
1	火	魚の南蛮漬け、そぼろ大根、みそ汁（あさり）	前期期末考查①
2	水	チキン南蛮、白菜のお浸し、みそ汁（豆腐）	前期期末考查②
3	木	チキンソテー、3色ナムル、みそ汁（ごぼう）	前期期末考查③
4	金	ハンバーグ、マカロニサラダ、コンソメスープ	前期期末考查④
5	土		
6	日		
7	月	カレーラーメン、コロッケ	
8	火	酢鶏、小松菜の和え物、みそ汁（白菜）	
9	水	炒飯、麻婆豆腐、中華スープ	
10	木	チャプチェ、餃子、みそ汁（キャベツ）	後志生活体験発表大会
11	金	ルーローハン、豆花（トウファ 台湾のデザート）	
12	土		
13	日		
14	月	シーフードカレー、サラダ	
15	火	ブルコギ、チョレギサラダ、みそ汁（小松菜）	
16	水	鶏と野菜のクリーム煮、洋風サラダ、コンソメスープ	
17	木	ザンギ、マカロニサラダ、コンソメスープ	
18	金	ソーセージと野菜の韓国風炒め、カニカマと切り干し大根のサラダ、わかめスープ	
19	土		
20	日		
21	月		敬老の日
22	火		国民の休日
23	水		秋分の日
24	木	焼売&コロッケ、豚汁	
25	金	カオマンガイ、もやしと小松菜の香味和え、コンソメスープ	
26	土		
27	日		
28	月	魚の炊き込みご飯、ミートボールクリーム煮、コンソメスープ	
29	火	サンドイッチ、クリームシチュー	
30	水	学校祭メニュー	潮定祭、前期終業式

だいこんの部位ごとのおすすめ料理

だいこんは、部位によって甘みや辛みなどが違うため、それぞれ使い分けましょう。



大根の根の部分には、いろいろな酵素が含まれていて、炭水化物やタンパク質、脂質の消化を助ける働きがあります。

また、胃もたれや、胸焼けの予防・改善に役立ちます。