

令和5年2月分 夜間定時制学校給食献立表

鞍手高校定時制

日	曜	献立名					備考
		主食	主菜	副菜(汁物)	(デザート)	牛乳	
1	水	ご飯	煮込みおでん	ブロッコリーの炒め物		牛乳	18:00
2	木	ご飯	からあげ	じゃこと白菜の和え物	すまし汁	邪気を払う節分豆	牛乳 18:00
3	金	ご飯	幸運を呼ぶいわしの生姜煮	じゃがいものそぼろ煮	かき玉汁	牛乳	17:15
6	月	ご飯	魚の天ぷら	卵の花煮	みそ汁	牛乳	
7	火	ご飯	チキン南蛮	粉ふきいも	なめこと大根のみそ汁	牛乳	4年出校日
8	水	ご飯	ちゃんこ鍋(海鮮なし)	野菜の昆布和え		みかん	牛乳
9	木	ハヤシライス(ご飯)		白菜とツナのサラダ		牛乳	
10	金	ご飯	鮭の塩焼き	根菜と春雨の炒め物	もずく汁	牛乳	
13	月	ご飯	豚肉と厚揚げの甘辛炒め煮	揚げ出し豆腐	すまし汁	牛乳	
14	火	ご飯	ハンバーグのおろしソース	フライドポテト	みそ汁	牛乳	4年出校日
15	水	ご飯	魚のごまソースかけ	切り干し大根の炒め煮	のっぺい汁	牛乳	
16	木	チキンカレー(ご飯)		ほうれん草の卵とじ		ヨーグルト	牛乳 18:00
17	金	ご飯	酢豚	シューマイ	もやしのスープ	牛乳	18:00
20	月	ご飯	さばのピリ辛みそ煮	野菜のごま炒め	豚汁	牛乳	18:00
21	火	ご飯	トンカツ	菜の花のマヨネーズ和え	大根のみそ汁	牛乳	18:00 4年出校日
22	水	さつまいもごはん	豚肉のごまみそ焼き	ひじきとれんこんの炒め煮	すまし汁	牛乳	18:00
24	金	おにぎり	カレーうどん	ごぼうサラダ		みかん	牛乳 18:00
27	月	ご飯	ホワイトシチュー	ほうれん草とツナのソテー	豆のサラダ	牛乳	18:00
28	火	炊き込みご飯(かしわ)	鶏の照り焼き	小松菜と油揚げの炒め物	白玉汁	りんごゼリー	牛乳 17:15 4年出校日

❖毎月19日は「食育の日」❖
主食・主菜・副菜のそろった食事をし
て、野菜をしっかり食べよう。



節分 邪気や悪いものを追い払い、新しい年に幸運を呼び込もうと、豆まきをしたり、いわしを食べたりする風習があります。

☆☆ノロウイルス感染症・食中毒を予防しましょう☆☆

手洗いの徹底等で感染を予防しましょう。また、学校給食においても、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底等確実にい食中毒を予防しましょう。