

令和6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)	
1	木	ご飯	豚の生姜焼き	ブロッコリーの炒め物	みそ汁	牛乳 18:00
2	金	ご飯	幸運を呼ぶ いわしのおかか煮	じゃこと白菜の和え物	すまし汁	牛乳 18:00 いわし40g×2尾、節分豆は、給食会より
5	月	ご飯	からあげ	じゃがいものそぼろ煮	かき玉汁	牛乳
6	火	ご飯	魚の天ぷら	卵の花煮	みそ汁	牛乳
7	水	ご飯	チキン南蛮	粉ふきいも	なめこと大根のみそ汁	牛乳
8	木	ご飯	ちゃんこ鍋(海鮮なし)	野菜の昆布和え		牛乳 4年出校日
9	金	ハヤシライス(ご飯)		白菜とツナのサラダ		牛乳
13	火	ご飯	鮭の塩焼き	根菜と春雨の炒め物	もずく汁	牛乳
14	水	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 18:00
15	木	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 18:00 4年出校日
16	金	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 18:00
19	月	チキンカレー(ご飯)		ほうれん草の卵とじ		牛乳 18:00
20	火	ご飯	酢豚	シューマイ	もやしのスープ	牛乳 18:00
21	水	ご飯	さばのピリ辛みそ煮	野菜のごま炒め	豚汁	牛乳 18:00
22	木	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 4年出校日
26	月	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
27	火	おにぎり	カレーうどん	ごぼうサラダ		牛乳
28	水	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 17:15 4年出校日
29	木	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	牛乳 17:00 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、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食中毒を予防しましょう。