

給食献立表

令和6年4月

本庄高校定時制

<食室利用の心得>

- ① 給食を食べていない生徒の入室はできません。
- ② 給食前は必ず手洗い・消毒をしましょう。
- ③ 給食の時間は守りましょう。(18:10~18:30)
- ④ セルフサービスになります。準備・片付けは各自責任をもって行いましょう。
- ⑤ 牛乳パックは、食室の外に持ち出してはいけません。
- ⑥ 感謝の気持ちをもっていただきます。



月	火	水	木	金
8 始業式 	9 入学式 	10 <ul style="list-style-type: none"> ・ポークカレー ・コールスロー ・ブラマンジェ ・野菜ジュース 	11 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖のネギ味噌 ・切り干し大根煮物 ・金時豆 ・みそ汁 ・牛乳 	12 <ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・ほうれん草のチーズおかか和え ・みそ汁 ・オレンジゼリー ・牛乳
15 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鶏の塩焼き ・きのこ野菜のソテー ・きんぴら ・かきたま汁 ・牛乳 	16 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・キャベツと豚肉のみそ炒め ・がんもの煮物 ・ほうれん草のポン酢和え ・みそ汁 ・牛乳 	17 <ul style="list-style-type: none"> ・カツ丼風 ・きゅうりのピリッと漬け ・厚焼き玉子 ・なめこ汁 ・牛乳 	18 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鯖の照り焼き ・大豆とポテトのいそ煮 ・しば漬け ・みそ汁 ・牛乳 	19 <ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティミートソース ・コーンサラダ ・じゃがベースープ ・フルーツ牛乳かん ・アップル&キャロット
22 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・大根と鶏肉の煮物 ・春キャベツソテー ・しゅうまい ・みそ汁 ・牛乳 	23 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・豆腐入りハンバーグ ・ちくわの煮物 ・昆布豆 ・青梗菜スープ ・牛乳 	24 <ul style="list-style-type: none"> ・すき焼き丼 ・いその香和え ・みそ汁 ・漬物 ・グレープゼリー ・牛乳 	25 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・白身魚の南蛮漬け ・青菜のごま和え ・オムレツ ・みそ汁 ・牛乳 	26 <ul style="list-style-type: none"> ・カレーピラフ(ホワイトソース) ・グリーンサラダ ・かぶのスープ ・果物 ・ミルージュ
29 昭和の日 	30 <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・コンビネーションサラダ ・オニオンスープ ・ヨーグルト ・牛乳 	 <div style="border: 2px solid orange; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>私たちが毎日おいしい給食を作ります。 楽しみにしててください。 廣瀬紀子です。千島陽子です。 田口ひろみです。 よろしくお願ひします。</p> </div> 		

* 献立は都合により変更になる場合もあります。