



令和6年 1月分

給食献立&行事予定カレンダー

福岡工業高等学校 定時制課程

月		火		水		木		金	
1	元旦	2		3		4		5	
						<p>★全国学校給食週間（1月24日～30日）</p> <p>1月は全国学校給食週間になっています。 学校給食の意義や役割についてみんなも考えてみましょう！</p>			
8	成人の日	9	始業式	10		11		12	
		主菜 ぶいの照り焼き 主食 七草粥 副菜 紅白なます	主菜 ハンバーグ 主食 麦ご飯 汁物 白菜とベーコンのスープ 副菜1 いんげんのソテー 副菜2 フライドポテト	主菜 ちゃんぽん 主食 わかめご飯 副菜 いかの天ぷら デザート みかん	主菜 肉丼 主食 (ご飯) 副菜1 かぼちゃの含め煮 副菜2 大根サラダ 汁物 豆腐のすまし汁				
15		16		17		18		19	予餞会準備
主菜 鶏肉のゆずこしょうマヨネーズ焼き 主食 麦ご飯 副菜1 小松菜と油揚げの炒め物 副菜2 粉ふきいも 汁物 春雨汁	主菜 ポークカレー 主食 (麦ご飯) 副菜 ハムとキャベツのサラダ デザート りんごゼリー	主菜 肉うどん 主食 かしわご飯 副菜 大根のそぼろ煮	主菜 さわらの西京焼き 主食 麦ご飯 汁物 村雲汁 副菜1 肉じゃが 副菜2 納豆 デザート シューアイス	主菜 煮込みおでん 主食 ご飯 副菜 れんこんのきんぴら					
22		23		24	学年末考査①(4年のみ)	25	学年末考査②(4年のみ)	26	学年末考査③(4年のみ)
主菜 豚肉と厚揚げの甘辛煮 主食 麦ご飯 汁物 えのきのすまし汁 副菜 キャベツのおかか煮 デザート 季節のフルーツ	主菜 カレーうどん 主食 わかめご飯 副菜1 春巻き 副菜2 いりこのアーモンドがらめ	主菜 鮭の塩焼き 主食 ご飯 副菜1 がんもどきの煮物 副菜2 白菜の煮浸し 汁物 けんちん汁	主菜 ポロネーズスパゲッティ 主食 (ご飯) 副菜 じゃこと冬野菜のサラダ デザート フルーツヨーグルト	主菜 チキン照り焼き 主食 麦ご飯 副菜1 ほうれん草のごま和え 副菜2 ひじきの炒め煮 汁物 豆腐と白菜のみそ汁					
29	学年末考査④(4年のみ)	30	学年末考査⑤(4年のみ)	31	予餞会	★全日牛乳有り			
主菜 白身魚と野菜の五色揚げ 主食 ご飯 副菜1 豚肉とじゃがいもの南蛮煮 副菜2 ゆず風味の浅漬け 汁物 小松菜としめじのみそ汁	主菜 ピビンバ 主食 (ご飯) 汁物 わかめスープ 副菜 えびときのこのオイスターソース炒め デザート りんご	<p>食堂でお鍋です！</p>		<p>感染症対策</p> <ul style="list-style-type: none"> * 食事の前には、石けんを使って正しく手を洗います!! * 栄養バランスの良い食事、規則正しい食事で健康な体づくりが大切です。 					
<p>学校HP: https://fths.fku.ed.jp/one.html3/pub/default.aspx?c_id=199</p>									

