

令和6年 3月分

給食献立

福岡工業高等学校 定時制課程

-出校日-

3月14日(木)

主食 : **ちらし寿司**

主菜 : 鯖の塩焼き

汁物 : しめじと小松菜の味噌汁

副菜 : 五目野菜炒め

-修了式-

3月19日(木)

主食 : **ビーフカレー**
(麦ごはん)

主菜 : チキンのから揚げ

副菜 : 小松菜とツナのサラダ

※両日牛乳有り

中原チーフ、一峰寺さん、荒木さん
一年間おいしい給食ありがとうございました！
また来年度もよろしくお願ひします！

★☆☆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、健康管理、手洗いの
徹底等確実にを行い食中毒を予防しましょう。

❖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。



学校HP : https://fths.fku.ed.jp/one_html3/pub/default.aspx?c_id=199