4月 給食だより

令和６年３月１２日
岩見沢東高等学校定時制

メニューの画像は実際の給食とは異なる場合があります。ご了承ください。

月	火	水	木	金
８ チキンカレー 福神漬 始業式	９ 赤　飯(全員) 入学式	１０ 豚丼 もやしのキムチ和え みそ汁 対面式	１１ 鶏唐揚げ ｷｬﾍﾞﾂｿﾃｰ　ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ みそ汁 新入生個人面談～１７ 尿検査１次	１２ ミートスパゲティ スープ
１５ 餃子(ぎょうざ) 豚肉大根煮 みそ汁	１６ 魚フライ ｷｬﾍﾞﾂｿﾃｰ　春雨ｻﾗﾀﾞ みそ汁 	１７ オムライス スープ 	１８ 豚肉生姜(しょうが)焼き もやしソテー 切り干し大根煮 みそ汁	１９ 鶏そぼろ丼 もやしのなめ茸(たけ)和え みそ汁 身体測定
２２ チキンカツ ｷｬﾍﾞﾂｿﾃｰ ほうれん草ナムル みそ汁 心電図・Ｘ線検査	２３ 煮込みハンバーグ きんぴらゴボウ みそ汁 **◎給食費納入日** **５月分 4830 円**	２４ 鶏唐マヨ丼 みそ汁 生徒総会 尿検査２次	２５ 煮魚 野菜炒め みそ汁 	２６ しょう油ラーメン ごはん
２９ 昭和の日 	３０ チキン南蛮(なんばん) もやしの中華サラダ みそ汁	進級・入学　おめでとうございます！ 心身ともに充実した１年間を過ごしましょう。 昨今の食材・燃料費の値上げのなか、事務・調理員さんの尽力(じんりょく)により、安価で美味しい給食を食べることができます。手作りのぬくもりを感じる給食を、新入生のみなさんにも是非味わっていただきたいと思います。		

勉強するにはエネルギーが必要です！そのエネルギーを補充(ほじゅう)する給食は、定時制のみなさんにとって、とても大切なものです。

時には苦手な食品もあるかもしれませんが、可能な範囲で対応もしてくれます。給食を食べて、心と体の健康を維持(いじ)しよう！

調理員さん紹介

藤本(ふじもと)　美恵子(みえこ)さん・佐々木(ささき)　儀子(よしこ)さん

真心のこもった給食を作ってくださいます。「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを忘れずに！

給食のきまり！

1　必ず、手を洗う！
2　あいさつをする
3　給食室でスマートフォン等は使わない（画面などは、思った以上に不衛生です）
4　きちんと後始末をする（食器下げ、台ふきなど）
5　飲み物や食べ物は持ち込まない
6　牛乳は給食室か教室で飲む（廊下や体育館は飲食禁止）
7　牛乳パックは空にして捨てる。（飲み残しは手洗い場に流す）