









月		火		水		木		金	
<p>新入生の皆さん、入学おめでとうございます！ 福岡工業定時制では基本的には毎日給食があります。 チーフやスタッフが毎日の栄養バランスを考えた、おいしい給食を作っていますので、ぜひ食べてくださいね。</p>						<p>※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。</p>			
8	始業式	9	入学式	10	離任任式・対面式・部活動紹介	11	教科書販売・身体計測	12	眼科検診・クラス役員選出
主菜	豚肉とじゃがいもの南蛮煮			主菜	カツカレー	主菜	和風ハンバーグ	主菜	親子丼
主食	ご飯			主食	(麦ご飯)	主食	ご飯	主食	(ご飯)
副菜1	切干大根の含め煮			副菜1	福神漬け	副菜1	小松菜の煮浸し	副菜	菜の花のごま和え
副菜2	納豆			副菜2	枝豆とわかめのサラダ	副菜2	ごぼうのきんぴら	汁物	にゅう麺
汁物	そうめん汁	デザート	シューアイス	汁物	豆腐と玉ねぎのみそ汁				
15	個人写真撮影	16	尿検査1次①・学校生活アンケート	17	尿検査1次②	18	結核検診	19	心臓検診
主菜	じゃがいものほろ煮	主菜	照り焼きチキン	主菜	さほの生姜煮	主菜	豚キムチ炒め	主菜	チキン南蛮
主食	麦ご飯	主食	麦ご飯	主食	ご飯	主食	麦ご飯	主食	ご飯
副菜	小松菜と油揚げの炒め物	副菜	コールスローサラダ	副菜1	キャベツの甘酢和え	副菜	ひじきと野菜の和え物	副菜1	五目煮豆
汁物	若竹汁	汁物	クラムチャウダー	汁物	豚汁	汁物	わかめスープ	副菜2	ブロッコリーのおかか和え
デザート	季節のフルーツ	デザート	ヨーグルト	デザート		デザート	パイナップル	汁物	じゃがいものみそ汁
22		23	内科検診	24	歯科検診	25	尿検査2次①	26	生徒総会・尿検査2次②
主菜	あじフライ	主菜	えびと野菜のチリソース	主菜	鶏肉の唐揚げ	主菜	肉じゃが	主菜	スパゲティミートソース
主食	たけのご飯	主食	麦ご飯	主食	麦ご飯	主食	ご飯	主食	(ワカメご飯)
副菜	しらたきとにらの炒り煮	副菜	バンサンスー	副菜1	キャベツの昆布和え	副菜	小松菜の甘酢和え	副菜1	スクランブルエッグ
汁物	もずく汁	汁物	ワンタンスープ	副菜2	大学芋	汁物	豆腐と大根のみそ汁	副菜2	フレンチサラダ
デザート		デザート	ゼリー	汁物	麩のすまし汁	デザート	オレンジ		
29	昭和の日	30		<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; margin-right: 10px;"> <p>献立を立てる時のポイント</p> </div> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div>① 主食を決める </div> <div>② おもなおかずを決める </div> <div>③ 足りない食品を補う おかずや汁物を決める  </div> </div> <div style="margin-left: 10px;"> <p>★ 全日牛乳有り</p>   </div> </div>					
		主菜	鮭のみそマヨネーズ焼き						
		主食	ご飯						
		副菜	たけのこの土佐煮						
		汁物	かきたま汁						
		デザート	季節のフルーツ						