



令和6年 7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	期末考査⑤	2	特別時間割(答案返却)①	3	特別時間割(答案返却)②	4	特別時間割(答案返却)③	5	特別時間割(答案返却)④
主菜	ジャークチキン	主菜	鯖の塩焼き	主菜	麻婆炒飯	主菜	鶏肉のおろしソース掛け	主菜	あじフライ
主食	ご飯	主食	麦ご飯	主食	(ご飯)	主食	麦ご飯	主食	とうもろこしご飯
汁物	ひよこ豆のスープ	汁物	冷やしかき玉汁	汁物	ごまわかめスープ	汁物	トマトとアスパラの味噌汁	汁物	冷やしそうめん汁
副菜1	フライドポテト	副菜1	茹でオクラ	副菜	中華酢の物	副菜1	キャベツと小松菜のじゃこ和え	副菜	切干大根のサラダ
副菜2	コールスローサラダ	副菜2	豚肉と野菜のごま炒め	デザート	シューアイス	副菜2	昆布の炒め物	デザート	青りんごゼリー
8	特別時間割(答案返却)⑤	9	薬物乱用防止教育	10	SPI・補習事前指導	11	交通安全講演会	12	生活体験校内発表会
主菜	豚肉と厚揚げの甘辛煮	主菜	トマトソースのハンバーグ	主菜	鮭のみそマヨネーズ焼き	主菜	チキン南蛮	主菜	冷やし担々麺
主食	麦ご飯	主食	麦ご飯	主食	ご飯	主食	ご飯	主食	わかめご飯
汁物	オクラのすまし汁	汁物	キャベツとベーコンのスープ	汁物	けんちん汁	汁物	きのこのスープ	副菜1	きんぴらごぼう
副菜	きゅうりの梅和え	副菜1	玉ねぎの玉子とじ	副菜	ひじきの炒り煮	副菜1	ゴーヤチャンプル	副菜2	きゅうりの酢しょうゆ和え
副菜2		副菜2	フライドポテト	デザート	チョコクレープ	副菜2	トマト		
15	海の日	16	性暴力防止教育	17	スポーツ交流行事夏季①	18	スポーツ交流行事夏季②	19	終業式
		主菜	ピーマンの肉詰め	主菜	夏野菜のカレー			主菜	タコライス
		主食	ご飯	主食	(ご飯)			主食	(麦ご飯)
		汁物	モロヘイヤスープ	副菜1	ポテトサラダ			汁物	中華コーン卵スープ
		副菜	揚げシューマイ	副菜2	らっきょう漬け			副菜	ひじきともやしの和え物
		デザート	オレンジ	デザート	プリン			デザート	すいか
22	進路指導	23	進路指導	24	進路指導	25	進路指導	26	進路指導

* 食事の前には、石けんを使って、正しく手を洗いましょう！！
 * 栄養バランスの良い食事、規則正しい生活で健康な体づくりをしましょう。

★全日牛乳有り

学校HP: https://fths.fku.ed.jp/one.html3/pub/default.aspx?c_id=199

