


4月

今月の献立

土浦一高 / 定時制

離任式




入学・進級おめでとうございます。


新一年生は定時制のリズムに早く慣れて楽しい高校生活を！




金 6	あんかけ玉子とし うどん・そば わさび和え 牛乳
13	コッペパン ライスカレーコロック 南瓜のサラダ コーンスープ 牛乳
20	ハヤシライス 大根と海藻のサラダ 福神漬 牛乳
27	ホットドック コロックパン マカロニサラダ 野菜コンソメスープ 牛乳

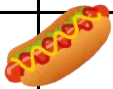
★☆☆
食予
中毒し
防て止
いのる
た献
め立
には
給食
食材
前のに
都は
合必
です
変手
更を
にな
る
て事
来が
てあ
下り
さま
いす
★☆☆

月 9	対面式 火 10	水 11	木 12
祝 入学式	ポークカレーライス ヨーグルト 福神漬 牛乳 	菜の花と雑魚のまぜご飯 コースとんかつ せんキャベツ(付合せ) みそ汁	ごはん 肉じゃが ほうれん草ごま和え 麩のみそ汁
16	17	18	19
白身魚のチリソース丼 わかめスープ 牛乳	五穀米ごはん ほっけ塩焼き ほうれん草土佐和え 豚汁	ちゃんぽんラーメン かに風味焼売 牛乳	ごはん さんま煮 揚げだし豆腐 豆苗のかき玉汁
23	24	25	26
チキンライス ホキのフライ ブロッコリーサラダ ポテトスープ 牛乳	ごはん 鶏の塩麹漬け焼き チャプチェ ひじきのスープ	キーマカレーライス グリーンサラダ 福神漬 牛乳	ごはん さばの味噌煮 厚焼き玉子 けんちん汁

ホキはタラの仲間の白身魚です


チャプチェは伝統的な韓国料理です


今日のさんまは骨ごと食べられます！




土浦一高定時制は今年で創立70年です！



ミルクのみの給食 (脱脂粉乳)

1948年(昭和23年)に土浦中学校から土浦第一高等学校となり、同時に定時制課程も併設されました。普通科7クラス、400名の定員で始まった定時制には通信制(定員100名)もありました。4年後の昭和27年には初めての卒業生(28名)を送り出しました。1961年(昭和36年)ミルク(脱脂粉乳)だけの給食が始まり、昭和43年からは現在のような、学校で調理した温かい食事を提供するスタイルの完全給食が始まりました。



主菜・副菜・汁物の揃った完全給食

昭和の口
振替休日