

4がつこんだてカレンダー



ここちもからだも元気でたくましい子になるように、なんでもしっかりたべましょう。

〈地場産物の日〉
とは、舞鶴でとれた魚・野菜を使った給食の日、地産地消の日です。

舞鶴産の野菜や、舞鶴の海でとれた魚をできるだけ使用したいと考えています。舞鶴の魚を使用する日は”うおづくん”マークでお知らせします。



主食]
月曜日・・・舞鶴産コシヒカリを使用しています。低学年米70g、中学年80g、高学年90gを炊いています。
火曜日・・・加工パン 味付け・黒糖・ミルク、月1回国産小麦パンや、11月～1月は全粒粉パンが出ます。
水曜日・・・しょうゆ味やコンソメ味のごはんに具を炊いて混ぜ込んだ加工ごはんの日です。
木曜日・・・規格パンで普段はコッペです。ココアやきな粉をまぶした揚げパンもあります。月1回小型パンで、少な目の麺類とあわせる日もあります。
金曜日・・・舞鶴産コシヒカリに約1割の麦を入れて炊いた麦ごはんです。

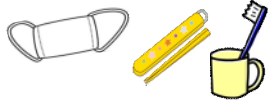
舞鶴市立中舞鶴小学校
《牛乳は毎日つきます》

12(金) **むぎごはん**
にくじゃが
ごますあえ

2～6年生の給食がはじまります。おはし、マスクを忘れないようにしましょう。

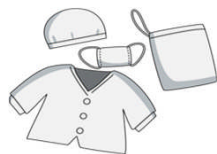
<p>15(月) ごはん カレーライス フルーツポンチ 金曜日はカレーの日 1年生も給食がはじまります。</p>	<p>16(火) こくさんこむぎパン てづくりハンバーグ そえキャベツ はるさめスープ 「手作りハンバーグ」 肉にとうふやおからを入れ、こねたものをスチームコンベクションオーブンで焼きます。</p>	<p>17(水) ぎゅうにくとごぼうのまぜごはん ちくわのいそべあげ とうふのみそしる 「竹輪の磯部揚げ」 小麦粉に青のりを合わせ、水を少々加えた衣で竹輪を揚げます。カラッと揚げるのが難しいメニューです。</p>	<p>18(木) こがたパン、イチゴジャム おやこうどん ごまあえ ミニゼリーグレープ味 「親子うどん」 とり肉と卵が使われているので、親子と言います。パンと麺の献立なので、パンも小さく麺も少ないです。</p>	<p>19(金) むぎごはん マーボー豆腐 こまつなとじゃこのいために 「麻婆豆腐」 給食の麻婆豆腐は、野菜もとうふもたっぷりです。玉ねぎから甘みでもめます。</p>
<p>21(日) パン スズキのフィッシュバーガー やさいスープ 授業参観、PTA総会のため給食があります。 4月22日(月)が振替休業日です。</p>	<p>23(火) あじつけパン クリームシチュー パインサラダ 「クリームシチュー」 バター・小麦粉・牛乳の手作りルウが人気の献立です。焦げやすいので、細心の注意をはらいます。</p>	<p>24(水) とりめし だいずとにぼしのあげに たまねぎのみそしる 「大豆と煮干しの揚げ煮」 給食から生まれた献立で、栄養豊富な大豆とカルシウムたっぷりのじゃこをほりほり食べられます。</p>	<p>25(木) パン しろみざかなの おろしリンゴソース キャベツのスープ 「キャベツのスープ」 旬のキャベツとたまねぎ、にんじん、コーンなどの野菜がたっぷりです。</p>	<p>26(金) なかよしえんそく おべんとうをおねがいします </p>

きゅうしょくのもちもの・・・おはし・マスク・ハズラシ・コップ
まいにち、あらってせいけつなもをもってきました。なまえをかいておきましょう。



4がつきゅうしょくもくひょう
あんぜんやせいせいにきをつけてきゅうしょくのじゅんびをしよう!
みんなが楽しくおいしく給食を食べられるように、みんなを守る給食のきまりがあります。特に、安全や衛生に気をつけて準備をすることが大切です。
○給食当番は手をきれいに洗い、白衣などを正しくつけましょう。
○当番以外の人も、手を洗い静かに待ちましょう。

保護者の方へ
白衣・帽子・給食袋はその週の当番の児童が家庭に持ち帰ります。洗濯をして翌週の月曜日に持たせてください。お手数ですが、衛生のためにアイロンがけもお願いします。ポタン等ほつれのお直しをしていただくとありがたいです。



中舞鶴小学校の児童と職員約260人分の給食を、調理委託業者『ウオクニ株式会社神戸支店』の5名の調理員さんで作ります。献立・発注・会計は学校の栄養士が担当します。力を合わせて《安心・安全でおいしい給食》を目指し努力していきます。よろしくおねがいします。

