



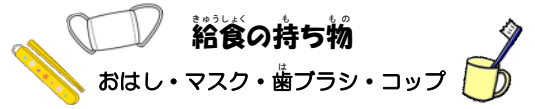
4がつ こんだてカレンダー

舞鶴市立中舞鶴小学校

4がつ きゅうしょくもくひょう

安全や衛生に気をつけて、給食の用意をしよう！

みんなが楽しくおいしく給食を食べられるように、安全や衛生に気をつけましょう。



毎日洗ってせいけつなものを持って来ましょう。名前を書いておきましょう。

月…ごはん	火…加工パン	水…混ぜごはん	木…コッペパン	金…麦ごはん
13 (月) ごはん しゃきしゃきぎゅうどん みそワタンスープ ぶどうゼリー	14 (火) あじつけパン クリームシチュー フルーツサラダ	15 (水) チキンライス じゃがいものチーズに たまごスープ	16 (木) シュガーあげパン きりぼしだいこんのナムル かきたまじる	17 (金) むぎごはん カレーライス フルーツヨーグルト ぶくじんづけ
《給食スタート!》 入学・進級してから初めての給食です。おはしやマスクを忘れないようにしましょう。	<クリームシチュー> 給食室で、バター、小麦粉、牛乳からルウを手作りしています。	<じゃがいものチーズ煮> 大人気メニューのひとつです。大きな釜で、焦げないように一生懸命かき混ぜて作ります。	<シュガー揚げパン> 1年生は初めての揚げパンです。上手に食べられるかな…?	<カレーライス> 給食のカレーはいつも大人気! 色々なカレーが登場するので、お楽しみに!
20 (月) わかめごはん ニギスのいそべごまフライ さつまじる	21 (火) こくさんこむぎパン シイラのバジルやき コンソメスープ	22 (水) ぎゅうにくとごぼうの まぜごはん ちくわのもみじあげ たまねぎのみそしる	23 (木) こがたパン いちごジャム おやこうどん ごまあえ	24 (金) むぎごはん にくじゃが こまつなとじゃこの いために
<ニギスの磯辺ごまフライ> 舞鶴でとれたニギスを、青のりとごまが入ったパン粉で香ばしく揚げさせていただきます。	<シイラのバジル焼き> 舞鶴でとれたシイラを使い、バジルやマヨネーズと和え、食べやすく調理しています。	<ちくわの紅葉揚げ> にんじんを混ぜた衣でちくわを揚げた、きれいな紅葉色の天ぷらです。	<親子うどん> とり肉とたまごが入っているのので、「親子」うどんと言います。他にはどんな具が入っているかな…?	<肉じゃが> 舞鶴が発祥と言われている肉じゃが。給食では、色々なアレンシ肉じゃがが登場します!
27 (月) ごはん にくみそひじきどん あつあげのみそしる	28 (火) ミルクメロンパン ポテトグラタン キャベツのスープ	29 (水) 昭和の日	30 (木) パン カレービーンズ コーンサラダ いちご	5月1日 (金) 遠足中止 (給食を実施します)
<肉みそひじき丼> 鉄分やカルシウムが豊富なひじきを、みそで甘辛く炒めます。ごはんのにせていただきます♪	<ミルクメロンパン> いつものミルクパンに、メロンの模様をしたクッキー生地がのっています。お楽しみに!	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> まいづるでとれた食材を使っています ◆ 20日 ニギス ◆ 21日 シイラ </div>	<いちご> いちごにはビタミンCがたっぷり。10粒食べると1日分のビタミンCがとれるほどです。	うおづくんマーク …舞鶴の海でとれた魚を使っている日にお知らせします。季節により、色々な旬の魚が登場します。

※ 警報などによる給食の中止に伴い、献立を変更することがあります。ご了承ください。

心をこめてつくります

調理は、『ウオクニ株式会社神戸支店』の5名の調理員さんにお世話になります。献立・発注・会計は、栄養教諭の春口が担当します。安心・安全でおいしい給食を目指し、精一杯努めて参ります。よろしくお祈りします。



保護者の方へ

白衣・帽子・給食袋は、毎週当番が持ち帰ります。洗濯をして、翌週の初めに持たせてください。お手数ですが、衛生のためのアイロンがけもお願いします。また、ボタンのほつれ等、修繕して頂けると有難いです。

