



8、9がつ こんだてカレンダー



舞鶴市立中舞鶴小学校

<p>24 (月) </p> <p>ごはん しおにくじゃが はるさめサラダ</p> <p>2学期の給食が始まります。給食の持ち物【おはし、ハンカチ、コップ、歯ブラシ】を忘れないようにしましょう。</p>	<p>25 (火) </p> <p>こくさんこむぎパン カレーミートサンド ABCスープ</p> <p>カレー味の具を、パンにはさんでいただきます。玉ねぎやにんじんをじっくり炒めているので、甘みがあっておいしい♪</p>	<p>26 (水) </p> <p>ごはん ひじきとまんがんにあまとうの ピリからどん かきたまじる</p> <p>栄養満点のひじきと、舞鶴の万願寺甘とうを炒めてピリ辛に味付けしました。ご飯にのせて、どんぶりにしましょう。</p>	<p>27 (木) </p> <p>こがたパン やきそば ごぼうにぼしチップス りんごジャム</p> <p>給食の焼きそばは、麺にソースをからめて一度焼いてから炒めめす。給食には、おいしく作るための工夫がたくさんあります。</p>	<p>28 (金) </p> <p>むぎごはん かぼちゃのキーマカレー フルーツサラダ ふくじんづけ </p> <p>夏に美味しいかぼちゃが入ったキーマカレーです。すりおろしりんごの甘みがおいしさのヒミツです。</p>
<p>31 (月) </p> <p>ごはん トピウオのまんがんにソース ゆかりあえ わかめスープ </p> <p>舞鶴でとれたトピウオに、舞鶴特産の万願寺甘とうをソースにしてかけます。</p>	<p>1 (火) </p> <p>あじつけパン ビーフのごもくいため とうがんの スパイススープ</p> <p>ビーフは、お米から作られためんのことです。中国や台湾などでよく食べられています。</p>	<p>2 (水) </p> <p>キムチとたくあんの まぜごはん だいすとにぼしのあげに サンラータン</p> <p>キムチとたくあんの混ぜごはんは、長野県で生まれた、漬物の食感が楽しい給食です。</p>	<p>3 (木) </p> <p>パン なすとまんがんにあまとうの ミートグラタン コンソメスープ </p> <p>なすは一度蒸してから炒めているので、アクが落ち、水っぽくないおいしいグラタンになります。</p>	<p>4 (金) </p> <p>むぎごはん なつやさいマーボー こまつなとじゃこの いために</p> <p>夏が旬のかぼちゃと万願寺甘とうが入ったマーボー豆腐です。ご飯にのせるとマーボー丼に🍚</p>
<p>7 (月) </p> <p>ごはん とりにくのつくね まんがんにあまとうのおこんぶいため あぶらあげのみそしる</p> <p>つくねは、とりひき肉にとうふや玉ねぎ、ごぼうなどを混ぜ、ひとつずつ丸めて作ります。</p>	<p>8 (火) </p> <p>ミルクパン じゃがいもの ピザソースやき たまごスープ</p> <p>ピザソースは、玉ねぎやトマトを炒めて味付けし、給食室で手作りしています。</p>	<p>9 (水) </p> <p>こぎつねごはん とりてん さわにわん</p> <p>沢煮橋の「沢」は「沢山」という意味です。ふた肉や野菜など沢山の食材が入っています。</p>	<p>10 (木) </p> <p>パン アジフライ そえキャベツ ソース トマトとレタスのスープ</p> <p>舞鶴でとれたアジをフライにします。パンにはさむとフィッシュバーガーに♪</p>	<p>11 (金) </p> <p>むぎごはん ポークカレー パインサラダ ふくじんづけ</p> <p>ポークカレーは、ふた肉に入ったカレーです。みなさんは、どのカレーが好きですか？</p>
<p>14 (月) </p> <p>わかめごはん ツバスのあまからソース さつまじる </p> <p>ツバスは、ツバス→ハマチ→メジローブリと成長につれて呼び名が変わる「出世魚」です。</p>	<p>15 (火) </p> <p>こくさんこむぎパン ポークビーンズ フレンチサラダ</p> <p>フレンチサラダは、ドレッシングの基本「フレンチドレッシング」で和えたサラダです。</p>	<p>16 (水) </p> <p>こまつなとじゃこの チャーハン とりのてりやき スーミータン</p> <p>カルシウムたっぷりの小松菜とじゃこを混ぜたチャーハンです。よくかんで食べましょう。</p>	<p>17 (木) </p> <p>こがたパン きつねうどん ごますあえ いちごジャム</p> <p>きつねうどんは、うどんの上に甘辛く煮た油揚げ「きつね」をのせていただきます。</p>	<p>18 (金) </p> <p>むぎごはん ハヤシライス コーンサラダ れいとうみかん</p> <p>20日(日)は運動会です。しっかり食事をとり、よく寝て運動会に備えましょう！</p>
<p>21 (月) 敬老の日 22 (火) 秋分の日 23 (水) 振替休日</p> <p>8、9月のきょうしゅくもくひょう しゅくじのマナーをまもってたべよう みんながきもちよく、たのしくしゅくじができるように、マナーにきをつけてしゅくじをしましょう。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>あいさつをしよう </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>しせいよたべよう </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>くちにたべものをいれたままはなさない </p> </div> </div>				
<p>28 (月) </p> <p>ごはん ふりかけ サバのおろしソース みだくさんのみそしる</p> <p>舞鶴でとれたサバのから揚げにかけた、ピリ辛のおろしソースでごはんがすすみます♪</p>	<p>29 (火) </p> <p>あじつけパン とりにくのキャロットやき ウィンナーとやさいのスープ</p> <p>とり肉を、すりおろしたにんじんとマヨネーズ、ごまと和え、カップに詰めて焼きます。</p>	<p>30 (水) </p> <p>へしこチャーハン あげぎょうざ はるさめスープ </p> <p>へしこは魚のぬか漬けのことです。へしこをオープンで焼き、ほくしてチャーハンに混ぜます。</p>	<p>まいづるでとれた食材を使っています</p> <p>8月 ● 26日 万願寺甘とう ● 28日 玉ねぎ、かぼちゃ ● 31日 トピウオ、わかめ、万願寺甘とう、ねぎ</p> <p>9月 ● 3日 万願寺甘とう、なす、玉ねぎ、トマト ● 4日 万願寺甘とう、かぼちゃ、玉ねぎ ● 7日 万願寺甘とう、玉ねぎ ● 10日 アジ ● 14日 ツバス ● 28日 サバ ● 30日 へしこ </p>	

※ 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。

