



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。



給食の持ち物
おはし・マスク・歯ブラシ・コップ

毎日洗ってせい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。

ようこそ1年生！ 中小の給食をめしあがれ！

6年生に、1年生におすすめしたい給食を教えてくださいました。栄養・費用・味のバランスなどを

考え、4人の献立を取り入れました。おすすめの理由を書いているので、読んでみてください。

13日(火) 野口 稚さん 15日(木) 野里常 虎徹くん 30日(金) 岩崎 迅くん、山本 楓翔くん

初めての小学校の給食で、ドキドキしている1年生もいるかもしれません。

他の日にも、6年生のおすすめの献立をたくさん取り入れています。楽しみにしてください！

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
12 (月) ごはん にくじゃが こまつなとじゃこのために	13 (火) あじつけパン クリームシチュー コーンサラダ おいっいちごゼリー	14 (水) チキンライス じゃがいものチーズに ABCスープ	15 (木) ココアあげパン フルーツサラダ たまごスープ	16 (金) むぎごはん マーボー豆腐 やさいチップス
<<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。	『おいしい、野菜もとれるからおすすめします』 入学・進級のお祝いに、いちご味のゼリーがついています。デザートは最後に食べるようにしましょう。	<じゃがいものチーズ煮> 『じゃがいものチーズ煮はとても人気だし、ABCスープも人気でおいしいから』という声があるように、全校に人気の献立です。	『初めてなので、心に残るおいしいのがいいと思ったから』 フルーツサラダのおすすめは多く、『フルーツの入っているサラダなので、1年生でも食べやすいと思います』という声もありました。	<野菜チップス> うすく切った野菜を油で揚げて作ります。『野菜がきらいな人でもチップスなら食べられると思ったから』と選んだ人もいました。
19 (月) ごはん サバのカレーたつたあげ たまねぎのみそしる ぶりかけ	20 (火) こくさんこむぎパン カレービーンズ パインサラダ	21 (水) ぎゅうにくとごぼうの まぜごはん だいずとにぼしのあげに すましじる	22 (木) こがたパン かやくうどん きりほしだいこんのごまあえ いちごジャム	23 (金) むぎごはん てづくりとうふハンバーグ そえやさい ちくわかスープ
<<うおづるくんマーク>> 舞鶴でとれた魚を使っている日にお知らせします。季節により色々な魚が登場します。地元食材のおいしさを味わいましょう！	<パインサラダ> 『野菜をおいしく食べられると思う』とおすすめする人が多かった献立です。パインの甘みと手作りドレッシングがさわやかです。	<大豆と煮干の揚げ煮> 大豆と煮干を油で揚げて、甘辛いたれとからめます。カルシウムがたっぷりとれる、給食ならではの献立です。	<かやくうどん> つきに1回、うどんやラーメン、焼きそばなどのめん類が登場します。めん量は少なめで、いつもより小さいパンがつかます。	<手作り豆腐ハンバーグ> 給食室で、全校のハンバーグを手作ります。豆腐やおからが入っているので、やわらかくて食べやすいですよ！
25 (日) パン ツナサンド やさいスープ いちご	27 (火) ミルクパン じゃがいものピザソース焼き キャベツのスープ	28 (水) とりめし ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる	29 (木) 昭和の日 まいづるでとれた食材を使っています ◆ 19日 サバ 米、煮干、かまぼこなどは、まいづるでとれたものを使用しています。	30 (金) むぎごはん カレーライス フルーツポンチ ぶくじんづけ
<ツナサンド> ツナときゅうり、たまねぎをマヨネーズで味付けしたサラダです。パンに切り目を入れて、サンドイッチにして食べましょう。	<じゃがいものピザソース焼き> 給食室には、大きな「スチームコンベクションオープン」という機械があります。この機械でグラタンなどを作ることができます。	<<混ぜごはん>> 水曜日は混ぜごはんの日です。釜で作った具を学級ごとにごはんに混ぜ込みます。色々な混ぜごはんが登場するので、お楽しみに！	全曜日 『ほくの一 好きな給食だから』 『玉ねぎ、にんじんなどの野菜があるけど、野菜をおいしく食べられるし、好きな人が多いから』 カレーライスはたくさんのおすすめがありました。	

※ 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。

