



4がっこんだてひょう

R3 舞鶴市立新舞鶴小学校



こころもからだも元気でたくましい子になるように、しっかりたべましょう。



13日(火)より給食が始まります

牛乳は毎日つきます





月曜日…ごはん
火曜日…加工ごはん
水曜日…加工パン
木曜日…むぎごはん
金曜日…きかくパン

4月 給食目標
給食のじゅんびを協力して
手順よくしよう

手をきれいにあらい、エプロン・ぼうし・マスクを正しくつけて当番をします。ろう下は右側通行です。あわてずゆっくり歩きましょう！



きゅうしょくのもちもの

- ・おはし・マスク
- ・ハズラシ・コップ
- ・かみのながいひとはかみをくくるゴム

まいにちあらってせいけつなものをもってきましょう！なまえをかいしておきましょう。

今月の地産地消
・サバ


舞鶴のさかな



<p>13(火) </p> <p>チキンライス じゃがいものチーズ煮 たまご卵スープ ＜じゃがいものチーズ煮＞ やわらかく煮たじゃがいもにチーズを加えます。子どもたちに人気のあるメニューです。</p>	<p>14(水) </p> <p>あじっ味付けパン クリームシチュー フルーツサラダ ＜クリームシチュー＞ コンソメ味のスープに米粉を豆乳でといて加えます。</p>	<p>15(木) </p> <p>むぎ麦ごはん・ふりかけ にく肉じゃが ごますあえ </p>	<p>16(金) </p> <p>パン カレービーンズ コーンサラダ おいわいゼリー ＜カレービーンズ＞ 大豆を軟らかく煮て作ります。パンによく合うおかずです。</p>	
<p>19(月) </p> <p>ごはん マーボー豆腐 こまつなとじゃこのいために ＜小松菜とじゃこの炒め煮＞ 小松菜もじゃこもカルシウムがいっぱい入っています。</p>	<p>20(火) </p> <p>ぎゅうにくとごぼうのまぜごはん ちくわのいそべ揚げ じゃがいものみそ汁 ＜ちくわのいそべ揚げ＞ ちくわの半分を使います。青のりと小麦粉で衣を作り油で揚げます。</p>	<p>21(水) </p> <p>こくさんむぎ国産小麦パン ツナサンド やさいスープいちご ＜ツナサンド＞ ツナ、たまねぎ、きゅうりをマヨネーズで和えます。自分でパンには自分で食べましょう。</p>	<p>22(木) </p> <p>むぎ麦ごはん カレーライス フルーツヨーグルト ふくじんづけ ＜フルーツヨーグルト＞ みかん缶、パイン缶、黄桃缶をヨーグルトと和えています。</p>	<p>23(金) </p> <p>こがたパン イチゴジャム おやこ親子うどん ごまあえ  ＜親子うどん＞ 鶏肉と卵で親子です。舞鶴のかまぼこも入ります。</p>
<p>25(日) </p> <p>シャキシャキ牛丼 たまねぎのみそ汁 はなみだんご花見団子 </p>	<p>27(火) </p> <p>とり鶏めし サバの竜田揚げ すまし汁  舞鶴のさかな</p>	<p>28(水) </p> <p>ミルクパン カレーポテトグラタン キャベツのスープ ＜カレーポテトグラタン＞ じゃがいも、ウィンナー、たまねぎの入ったカレー味のグラタンです。</p>	<p>29(木)</p> <p>しょうわひ昭和の日</p> <p>地産地消に 取り組んでいます 舞鶴産コシヒカリや、舞鶴港で水揚げされた魚、乾燥わかめ、豆腐や練り製品など。野菜もできるだけ舞鶴で収穫されたものを使用しています。</p>	<p>30(金) </p> <p>シュガー揚げパン きりぼけだいこん切干大根のナムル ウィンナーとやさいのスープ ＜切干大根のナムル＞ 切干大根、もやし、きゅうり、にんじんを茹でて調味料とごま油で和えます。</p>

