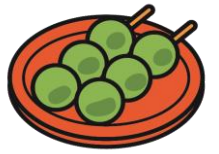




4がっこんだてひょう



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。



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

今月の地産地消

- ・ツバス
- ・サワラ

11日(火)より給食が始まります

4月きゅうしょくもくひょう
給食のじゅんびを協力して
手順よくしよう

手をきれいにあらひ、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

まいにちあらってせいけつなものをもちましょ！なまえをかいとおきましょう。

<牛乳は毎日付きます>



11(火) ツナサンド

やさいスープ

さんしょくだんご

<給食のスタートです>

今日から給食をスタートします。三色団子を付けています。今年の桜はきれいに咲いていますか？お花見をしましょう。

12(水) チキンライス

ポテトサラダ

たまごスープ

<チキンライス>

みんなが好きなケチャップ味のごはんです。彩りもきれいですね。

13(木) こくとうパン

クリームシチュー

フルーツサラダ

<クリームシチュー>

ホワイトソースを給食室の大きな釜で作ります。焦がさないように時間をかけて作るのをおいしいですね。

14(金) ごはん

てづくりハンバーグ
そえキャベツ・ソース
ちくわのスープ

<てづくりハンバーグ>

豆腐とおからの入ったハンバーグです。一つ一つ丸めるのは時間がかかります。ソースも作ります。

17(月) むぎごはん

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。

18(火) パン

カレービーンズ

コーンサラダ
イチゴゼリー

<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。

19(水) ごもくごはん

ちくわのいそべあげ

じゃがいものみそしる

<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あげます。

20(木) こくさんこむぎパン

ミートスパゲティ

フレンチサラダ

<ミートスパゲティ>

挽肉を使ってミートソースを作ります。えのきだけが入っています。

21(金) ごはん・ふりかけ

ツバスのカレー たつたあ 竜田揚げ

キャベツのみそしる

<ツバスのカレー竜田揚げ>

魚に下味を付けてんぶんを付けて揚げます。 舞鶴のさかな

23(日) ごはん

カレーライス

フルーツヨーグルト
ぶくしんづけ

25(火) こがたパン

おやこうどん

ごまあえ
イチゴジャム

<親子うどん>

鶏肉と卵で親子です。煮干しでだしを取っています。舞鶴のかまぼこも入ります。

26(水) ごもくチャーハン

マカロニサラダ

ちゅうかスープ

<五目チャーハン>

たくさんの材料が入ります。五目なので5種類見つけることができますか？

27(木) あじつけパン

ポテトグラタン

はる キャベツのスープ に 煮

<春キャベツのスープ煮>

はるキャベツは、柔らかくておいしいです。

28(金) ごはん

サワラのてりやき

さつまじる
あじつけのり

<サワラの照り焼き>

舞鶴で水揚げされたサワラを使います。 舞鶴のさかな

24(月)
ふりかえきゅうぎょうび
振替休業日

