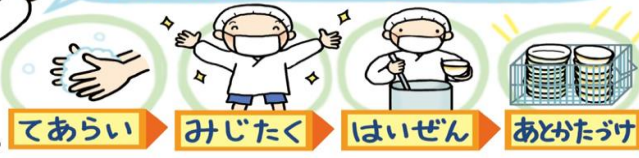


4がっ こんだてひょう

舞鶴市立明倫小学校
令和8年4月



給食はじまるよ!



てあらい

みじたく

はいぜん

あとがたづけ

☆給食袋には

- おはし・おはし箱
- 歯ブラシ・コップ
- マスク

毎日わすれずに持って
きましょう!

(名前も書いてね)

4月の給食目標『協力して準備をしよう!』

給食当番の



チェックポイント

- 腹痛や発熱はありませんか?
- つめはのびていませんか?
- きれいに手洗いしましたか?
- ハンカチを持っていますか?
- 帽子から髪が出ていませんか?
- マスクは鼻までしていますか?

13日(月) 1年生なし	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
<p>ご飯 牛乳 手作り豆腐ハンバーグ そえキャベツ じゃがいものみそ汁</p> <p>月曜日はご飯です。 舞鶴産コシヒカリによく合う和食などのおかずが登場します。</p>	<p>ウイナーピラフ のり豆ポテト 卵スープ 牛乳</p> <p>火曜日は味付けご飯です。 野菜や肉などを炒め、味付けした具をご飯に混ぜ込みます。</p>	<p>味付けパン 牛乳 ミートスパゲティ パインサラダ ゼリー</p> <p>水曜日は加工パンです。 バター・黒糖・ミルク・国産小麦などのコッペパンが登場します。</p>	<p>麦入りご飯 牛乳 しゃきしゃき牛丼 若竹汁</p> <p>木曜日は麦入りご飯です。 米に対して約1割の麦が入ります(米粒麦という米粒のような麦です)</p>	<p>ツナサンド 牛乳 チンゲン菜の クリームスープ いちご</p> <p>金曜日はパンです。 パンにはさんでおいしいおかずやジャムなどがつくこともあります。</p>
21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土) 参観日
<p>五目チャーハン サゴシの磯辺揚げ 豆腐のみそ汁 牛乳</p> <p>舞鶴産コシヒカリによく合う和食などのおかずが登場します。</p>	<p>国産小麦パン 牛乳 クリームシチュー コーンサラダ</p> <p>水曜日は加工パンです。 バター・黒糖・ミルク・国産小麦などのコッペパンが登場します。</p>	<p>麦入りご飯 牛乳 マーボー豆腐 小松菜とじゃこの炒め煮</p> <p>木曜日は麦入りご飯です。 米に対して約1割の麦が入ります(米粒麦という米粒のような麦です)</p>	<p>小型パン 牛乳 いちごジャム 親子うどん かんぴょうサラダ</p> <p>金曜日はパンです。 パンにはさんでおいしいおかずやジャムなどがつくこともあります。</p>	<p>ポークカレーライス フルーツヨーグルト 福神漬 牛乳</p> <p>土曜日は参観日です。 参観日は給食が休みです。</p>
<p>地場産こんだての日 舞鶴の海でとれた サゴシ</p>	<p>バターで野菜や肉を炒めて煮込み、牛乳でといた米粉を加えてとろみをつけたシチューです。</p>	<p>豆腐をたくさん使ったマーボー豆腐です。とても人気のある献立です。</p>	<p>月に一度の小型パンの日はうどん・ラーメン・焼きそばなどめん類のこんだてになります。</p>	<p>カレーライスは人気のこんだてです。スキムミルクや粉チーズを入れてこくを出します。</p>
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	※20日(月) 25日(土)の振替休業日
<p>ご飯 牛乳 肉じゃが 小松菜のごま和え</p> <p>舞鶴が発祥とされる肉じゃがは人気がある献立です。 ご飯がすすむおかずです。</p>	<p>たけのご飯 牛乳 大豆と煮干しの揚げ煮 すまし汁</p> <p>火曜日は加工パンです。 バター・黒糖・ミルク・国産小麦などのコッペパンが登場します。</p>	<p>昭和の白 春に美味しい食べ物</p>	<p>麦入りご飯 ふりかけ サバのカレー竜田揚げ 玉ねぎのみそ汁 牛乳</p> <p>木曜日は麦入りご飯です。 米に対して約1割の麦が入ります(米粒麦という米粒のような麦です)</p>	<p>保護者の方へ 給食当番の白衣を持ち帰りましたら、洗濯をお願いします。また、マスクはもちろんですが、清潔なハンカチも毎日ご用意ください</p>
<p>地場産こんだての日 舞鶴の海でとれた サバ</p>	<p>たけのこは竹の新芽です。成長すると高さが7~8mもある竹になります。</p>	<p>春に美味しい食べ物</p>	<p>地場産こんだての日 舞鶴の海でとれた サバ</p>	<p>保護者の方へ 給食当番の白衣を持ち帰りましたら、洗濯をお願いします。また、マスクはもちろんですが、清潔なハンカチも毎日ご用意ください</p>

学校給食では地産地消に取り組んでいます。

◎週に3回のご飯は舞鶴産コシヒカリを使用します。

◎舞鶴港で水揚げされた魚介類を月に1~3回使用します。
地場産こんだての日には「うおづるくん」マークがついています。
(サバ・サゴシ・シイラ・イワシ・アジ等を予定しています。)

◎市内の八百屋さんなどからできるだけ舞鶴産の野菜を仕入れます。



入学・進級おめでとうございます。

児童・職員合わせて約300食を調理委託業者(株)魚国総本社の5人の調理員さんに調理していただきます。
栄養職員が献立・発注・会計を担当します。
給食室メンバーで力を合わせて、『安心・安全でおいしい給食』を目指しがんばります。
どうぞよろしくお願い致します。