



4がつ こんだてひょう



令和6年4月11日

舞鶴市立中筋小学校

4月の給食目標 『給食当番の身じたくを完璧にしよう』

給食当番は、みんなが安全に給食を食べるために、衛生的に気を付けて配膳する大切な役割があります。

給食に、髪の毛やつば、ほこりなどが入らないように、給食当番の身じたくをきちんと整えて、当番を行いましょう。右のイラストに気を付けるポイントが書いてあるのでチェックしましょう。



ごはん・パンの予定表

月曜日・・・ごはん
火曜日・・・混ぜごはん
水曜日・・・加工パン
木曜日・・・麦ごはん
金曜日・・・規格パン

味付けパン・黒糖パン・ミルクパン
バターパン・国産小麦パン・全粒粉パン



舞鶴のさかな

みんなが住んでいる舞鶴市は、おいしい魚がとれることで有名です。給食では、そんな舞鶴でとれた魚を、月に1~3回使用します。

ぼくの名前は『うおづくん』です！舞鶴の魚を使う日をお知らせします！



12日(金)

ココアあげパン
ぎゅうにゅう
ほうれん草のソテー
春雨スープ
2~6年生の給食スタートです！マナーを守りながら楽しく食べましょう。

15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
<p>ごはん ぎゅうにゅう ぎょうざ丼 たまごスープ</p> <p>ぎょうざ丼は、皮につまみぎょうざの具をのせたどんぶりです。野菜もたっぷりです。</p>	<p>ウイナーピラフ ぎゅうにゅう じゃがいものチーズ煮 やさいスープ</p> <p>じゃがいものチーズ煮は、小さいおかずの中でも一番人気のこんだてです。とろととけたチーズとじゃがいもの相性がバツグンです。</p>	<p>味付パン ぎゅうにゅう シチュー フルーツサラダ</p> <p>1年生の給食スタートです！シチューはルウを使わずに、米粉と牛乳を使って作ります。</p>	<p>麦ごはん ぎゅうにゅう しゃきしゃき牛丼 春やさいのみそ汁</p> <p>切りほいこんはい切干大根が入ったしゃきしゃき食感の牛丼です。よくかんで食べましょう。みそ汁には、春が旬の野菜が入っています。</p>	<p>パン ぎゅうにゅう ミートサンド ウイナーと野菜のスープ</p> <p>ミートサンドは、ひき肉と野菜をいためてケチャップで味付けします。パンにつけたり、はさんだりして食べましょう。</p>
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
<p>ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 もやしのナムル</p> <p>給食のマーボー豆腐は、たくさんの野菜から甘みが出るので、辛すぎない味付けです。</p>	<p>とりごぼうごはん ぎゅうにゅう 大豆と煮干しのあげに じゃがいものみそ汁</p> <p>火曜日は混ぜごはんの日です。とりごぼうごはんは、醤油と炊き込んだごはんに、給食室で作った具材を混ぜ込みます。</p>	<p>振替休業日</p>	<p>麦ごはん ぎゅうにゅう 肉じゃが 小松菜とじゃこの炒め煮</p> <p>小松菜とじゃこの炒め煮は、給食のこんだての中でも『カルシウム』という栄養が特に多いこんだてです。カルシウムは、みんなの骨や歯を強くする大切な栄養です。</p>	<p>パン いちごジャム ぎゅうにゅう かやくうどん やさしいため</p> <p>月に一度の小型パンの日の大きいおかずは、うどんやラーメン、焼きそばなど種類の献立になります。かやくうどんには、舞鶴産のかまぼこが入っています。</p>
27日(土)	30日(火)	<p>きゅうしょくのもちもの</p> <ul style="list-style-type: none"> おはし コップ ハブラシ マスク <p>わすれずにもってきましょう！</p>		
<p>ごはん ぎゅうにゅう カレーライス フルーツポンチ</p> <p>フルーツポンチは、パイナップル・みかん・黄桃・カクテルゼリーを和えてつくります。</p>	<p>わかめごはん ぎゅうにゅう サバの竜田揚げ すまし汁</p> <p>舞鶴の海でとれたサバです。調味料で下味をつけて、片栗粉をまぶしてカラッと揚げます。</p>	<p>保護者のみなさまへ</p> <p>給食当番は、使用した白衣と帽子を週末に家に持ち帰ります。お子さんが持ち帰ったものは、洗濯とアイロンかけをして、翌週のはじめに忘れずに持たせるようお願いいたします。また、白衣を個人持ちされている方につきましても、清潔に保っていただきますようお願いいたします。衛生的に給食当番を行うためにも、ご協力をお願いいたします。</p>		