



2月 கொண்டே தீயோ



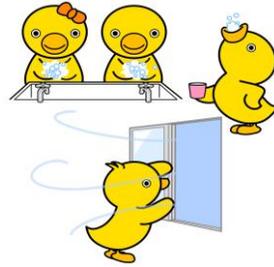
R8 新舞鶴小学校



2日 (月) いわし
19日 (木) さば
26日 (木) ブリ



舞鶴のさかな



2月の給食目標



みんなで
なかよく食べよう

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
<p>ごはん・赤鬼和菓子 いわしのかば焼き さつま汁</p> <p><節分献立></p>	<p>佐波賀大根のチャーハン 鶏肉の照り焼き 春雨スープ</p> <p><佐波賀大根></p> <p>京の伝統野菜で、舞鶴市固有の特産物と言えます。固めて身が引き締まっているので煮込んだときに煮崩れにくい特徴があります。</p>	<p>味付パン ミートパンネ コーンサラダ みかんゼリー</p>	<p>麦ごはん 白菜と肉団子のスープ おから</p> <p><おかずセレクト></p> <p>味つけ海苔400人 梅干し 146人</p>	<p>セレクト揚げパン フレンチサラダ コンソメスープ</p> <p><セレクト揚げパン></p> <p>きな粉 178人 抹茶 300人 揚げない 67人</p>
<p>ごはん ゆかりふりかけ すき焼き風煮 甘酢和え</p>	<p>ひじきご飯 ちくわの磯辺揚げ 水菜のすまし汁</p>	<p>建国記念の日</p>	<p>カレーライス(麦ごはん) フルーツヨーグルト 福神漬</p> <p><カレー粉></p> <p>カレー粉は、ウコン、トウガラシ、クミン、パプリカ、ガラムマサラ、ショウガ、など数十種にのぼる多数の材料を配合してつくられます。</p>	<p>パン・ガトーショコラ ポークビーンズ コールスローサラダ 手作りチョコクリーム</p>
<p>ごはん ぎょうざ丼 ちくわとわかめのスープ</p> <p><ちくわとわかめのスープ></p> <p>ちくわ、わかめ、豆腐、えのきだけの中華スープを卵でとじて、最後にねぎを加えてつくります。</p>	<p>こぎつねごはん 大豆と煮干の揚げ煮 根さいのみそ汁</p>	<p>国産小麦パン カレーミートサンド ABCスープ 大豆の舞鶴抹茶きな粉</p> <p><大豆の舞鶴抹茶きな粉></p> <p>油で揚げた大豆に舞鶴抹茶と砂糖、きな粉をあわせてまぶします。</p>	<p>麦ごはん・ふりかけ さばのみそ煮 けんちん汁</p>	<p>小型パン 焼きそば フルーツサラダ ヨーグルト</p>
<p>天皇誕生日</p>	<p>ウインナーピラフ じゃがいものチーズ煮 野菜スープ</p> <p><ウインナーピラフ></p> <p>ウインナー、たまねぎ、にんじん、赤ピーマンの入ったピラフです。具を学校でつくって、ごはんにまぜます。</p>	<p>黒糖パン クリームシチュー ポパイサラダ</p>	<p>麦ごはん・即席漬 ブリの照り焼き ぽかぽか汁</p> <p><ぽかぽか汁></p> <p>かつお節と昆布でだしをとります。しょうがの香りがするスープです。しょうがは体を温める効果がある食材です。</p>	<p>パン・いちごジャム さつまいも入りヤンニョム チキン風 ミネストローネ</p> <p><ミネストローネ></p> <p>イタリアの野菜スープです。イタリアでは、使う野菜も季節や地方によって様々で、決まったレシピはないそうです。家庭の味ですね。</p>