



4がっこんだてひょう

R4 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(水)より給食が始まります

牛乳は毎日つきます

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！なまえをかいておきましょう。



- 月曜日…ごはん
- 火曜日…加工ごはん
- 水曜日…加工パン
- 木曜日…麦ごはん
- 金曜日…規格パン

土、日、祝日に給食があるときの主食は米飯(ごはん)になります。4月29日は祝日のため金曜日ですが、規格パンではなく、米飯となっています。

今月の地産地消

・サバ



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、豆腐等。



13(水)

あじつ味付けパン

カレーポテトグラタン

はる春キャベツのスープ煮

<カレーポテトグラタン>

じゃがいもとかぼちゃの入ったカレー味のグラタンです。

14(木)

むぎ麦ごはん

ぎょうざ丼

わかめスープ

<ぎょうざ丼>

ぎょうざの具をご飯にのせて丼ぶりにして食べます。給食で人気のあるメニューです。

15(金)

パン

クリームシチュー

コーンサラダ

<クリームシチュー>

鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリーンピースをコンソメでやわらかく煮込んで、豆乳でといた米粉でトロミをつけます。

18(月)

ごはん

にく肉じゃが

こまつなとじゃこのために

<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。

19(火)

ぎゅうにくとごぼうのまぜごはん

ちくわの磯辺揚げ

すまし汁

<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。

20(水)

こくさんむぎ国産小麦パン

ポークビーンズ

パインサラダ

<ポークビーンズ>

大豆をやわらかく煮てつくりまます。ケチャップ味の、パンによくあうおかずです。

21(木)

むぎ麦ごはん・ふりかけ

サバのカレー竜田揚

たまねぎのみそ汁



22(金)

こがたパン

イチゴジャム

おやこ親子うどん

<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。

25(月)

ごはん

シャキシャキ牛丼

はるさめ春雨スープ

<シャキシャキ牛丼>

切干大根、もやし、にんじん、小

26(火)

とり鶏めし

しろみぎかな白身魚のピリ辛焼き

じゃがいものみそ汁



27(水)

ミルクパン

ミートスパゲッティ

フレンチサラダ

<カレーポテトグラタン>

じゃがいも、ウインナー、たまねぎの入ったカレー味のグラタンです。

28(木)

むぎ麦ごはん

マーボー豆腐

大豆と煮干の揚げ煮

<大豆と煮干の揚げ煮>

茹でた大豆と煮干を油で揚げて、

29(金)

チキンカレー

フルーツヨーグルト

ふくじんづけ福神漬

<フルーツヨーグルト>

みかん缶、パイン缶、黄桃缶を