

4がっ こんだてひょう

舞鶴市立明倫小学校

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米を使用します。

◎舞鶴港で水揚げされた魚介類を月に2～3回使用します。
(サワラ・サバ・アジ・ハタハタ・トビウオ・ツバス
カマス・イワシ・ブリ等を予定しています。)

◎舞鶴の海で育った生わかめをみそ汁・スープに使用します。
(6月からの予定です。)

○八百屋さんから舞鶴地場産の野菜を仕入れて使用します。
○その他に豆腐・ねり製品なども市内業者から仕入れます。

4がっの給食目標

『協力して準備をしよう!』

入学・進級おめでとうございます。

児童・職員合わせて約320食を調理委託業者(株)魚国総本社の5人の調理員さんが作ります。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。どうぞよろしくお祈いします。



保護者の方へ

給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参もお願いします。

給食ぶくろの中身は?

- おはし・おはし箱
 - 歯ブラシ・コップ
 - 当番用マスク
- 毎日洗って清潔なものを持ってきましょう。(名前も書いてね)

火曜日は加工ご飯

水曜日は加工パンと国産小麦パン

木曜日は麦入りご飯

金曜日はパンと小型パン

1年生にとって初めての給食です!

たくさん食べられるかな?

月曜日はご飯

地場産こんだての日
舞鶴の海でとれたサワラ
漢字では 鯖 と書きます。

	11日(火) チキンライス 牛乳 じゃがいものチーズ煮 たまご卵スープ 毎週火曜日は味付ご飯です。 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。	12日(水) 黒糖パン 牛乳 ビーフシチュー フルーツヨーグルト 毎週水曜日は加工パンです。 味付け・黒糖・ミルク・国産小麦のコッペパンが登場します。	13日(木) 明倫小学校創立記念日 麦入り華やかご飯 牛乳 手作り豆腐ハンバーグ 竹輪のスープ お祝いデザート 毎週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。)	14日(金) パン 牛乳 カレービーンズ 野菜チップス 毎週金曜日はパンです。 パンによく合うおかずや、ジャムなどもつくこともあります。
17日(月) ご飯 味付けのり 牛乳 サワラの照り焼き さつま汁 毎週月曜日は白ご飯です。給食では、舞鶴産コシヒカリによく合う和食のおかずも登場します。	18日(火) 五目ご飯 牛乳 竹輪の磯辺揚げ じゃがいものみそ汁 鶏肉・しいたけ・ごぼう・にんじん・油揚げの5種類の食材が入った五目ご飯です。	19日(水) 国産小麦パン 牛乳 ミートスパゲティ フレンチサラダ 合びき肉・玉ねぎ・にんじん・えのきだけ・グリーンピースが入ったトマト味のスパゲティです。	20日(木) 牛丼 牛乳 かき玉汁 お花見三色だんご 桜のつぼみ(ピンク)・花(白)・葉(緑)を表しています。	21日(金) 小型パン ジャム 牛乳 親子うどん ごま和え 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。
23日(日) 参観日 PTA総会 カレーライス 牛乳 フルーツサラダ 福神漬 給食の一番人気こんだては? 答えは、「カレーライス」です。スキムミルク・粉チーズでこくを出しています。	25日(火) 五目チャーハン 牛乳 マカロニサラダ 中華スープ 学校のチャーハンは炒めた野菜・ぶた肉・ちりめんじゃこなどを、ご飯に混ぜ込みます。	26日(水) 味付けパン 牛乳 ポテトグラタン 春キャベツのスープ煮 春が旬の野菜キャベツをたっぶり使ったコンソメスープ煮です。	27日(木) 麦入りご飯 ふりかけ 牛乳 ツバスのカレー竜田揚げ キャベツのみそ汁 地場産こんだての日 舞鶴の海でとれたツバス カレー風味の下味をつけてカリ	28日(金) ツナサンド 野菜スープ いちご パンに切れ目は入っています。 小さいおかずのツナサラダを はさんでサンドイッチにしましょう。