

# 4がつ 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。

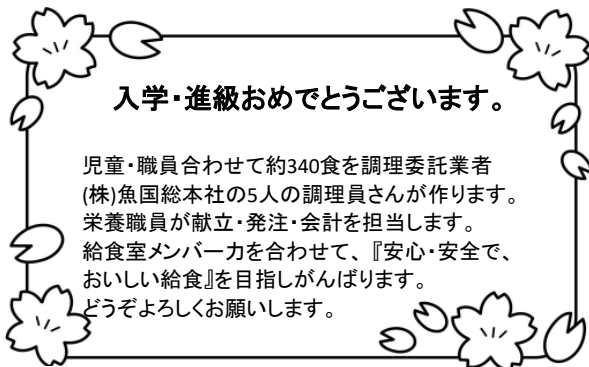
◎舞鶴港で水揚げされた魚介類を月に2~3回使用します。  
(サワラ・ツバス・サバ・アジ・ハタハタ・トビウオ・スズキ  
カマス・イワシ・ニギス・ブリ等を予定しています。)

◎舞鶴の海で育ったわかめ(乾燥)をみそ汁に使用します。  
(7月の予定です。)

○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。

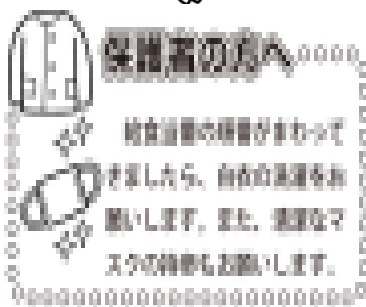
## 4がつの給食目標

『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340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。どうぞよろしくお願ひします。



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)



1年生にとって初めての給食です!

全校のみんなの入学・進級と明倫小学校の誕生日を、お祝ひします!

たくさん食べられるかな?

12日(木) カレーライス 牛乳 フルーツポンチ 福神漬け 今年度の給食のスタートです! 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。	13日(金) 明倫小学校創立記念日 パン 牛乳 クリーム米粉シチュー 野菜チップス お祝いゼリー 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。
--	---

16日(月) 月曜日はご飯 ご飯 ふりかけ 牛乳 手作りハンバーグ キャベツのみそ汁 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。	17日(火) 火曜日は加工ご飯 ドライカレー 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。	18日(水) 水曜日は加工パン 国産小麦パン 牛乳 サゴシの香草焼き 野菜スープ 地場産こんだての日 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。	19日(木) 木曜日は麦入りご飯 麦入りご飯 牛乳 肉じゃが 甘酢和え 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。)	20日(金) 金曜日はパンか小型パン 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。
22日(日) 参観日 PTA総会 ご飯 牛乳 マーボー豆腐 春雨サラダ 中国のマーおばあさんの得意料理が「麻婆豆腐」の始まりです。	24日(火) 五目ご飯 牛乳 竹輪の磯辺揚げ じゃがいものみそ汁 舞鶴の特産物「竹輪・かまぼこ」も給食では多く登場します。竹輪の磯辺揚げは大人気こんだてです。	25日(水) 味付けパン 牛乳 ポテトグラタン キャベツのスープ 春が旬の野菜キャベツをたっぷり使ったコンソメスープです。	26日(木) 麦入りわかめご飯 牛乳 ツバスのカレー竜田揚げ 竹輪のスープ 地場産こんだての日 舞鶴の海でとれた「ツバス」にカレー風味の下味をつけてカラリと竜田揚げにします。	27日(金) パン 牛乳 カレービーンズ コーンサラダ 舞鶴市の飲食店で取り組んでいる「金曜日はカレーの日」給食でも時々金曜日にカレー風味のおかずが登場します。

