

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・トビウオ・カマス・イワシ・ニギス・スズキ等を予定しています。)
- ◎舞鶴の海で育ったわかめ(乾燥)をスープやみそ汁で使用します。
(まるごときょうとの日での使用予定です。)
- 市内八百屋さんから出来るだけ舞鶴地場産の野菜を仕入れます。
- その他に豆腐・ねり製品・肉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310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いします。



ぼうしからがみの毛が出ないように...



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)

全校のみんなの入学・進級と4月13日の明倫小学校の誕生日を、お祝いします!

今年度の給食のスタートです!

1年生にとって初めての学校給食です。たくさん食べられるかな?

12日(金)
パン 牛乳
カレーミートサンド
キャベツのスープ
お祝いいちごゼリー
毎週金曜日はパンです。
パンにはさんでおいしいおかずやジャムなどもつくこともあります。

15日(月) 月曜日はご飯	16日(火) 火曜日は加工ご飯	17日(水) 水曜日は加工パン	18日(木) 木曜日は麦入りご飯	19日(金) 金曜日はパンか小型パン
カレーライス 牛乳 フルーツポンチ 福神漬け	牛肉とごぼうのまぜご飯 牛乳 竹輪の磯辺揚げ じゃがいものみそ汁	国産小麦パン 牛乳 クリームシチュー 野菜チップス	麦入りわかめご飯 牛乳 手作りハンバーグ 豆腐のみそ汁	小型パン ジャム 牛乳 親子うどん ごま和え いちご
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。	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。	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。	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。)	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。
21日(日) 参観日 PTA総会	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
牛丼 牛乳 かきたま汁 三色団子 毎週月曜日はご飯です。(学校行事のため休日の場合もご飯です。) 舞鶴産コシヒカリによく合う和食のおかずが登場します。	鶏飯 牛乳 小松菜の炒め煮 すまし汁 小松菜は青菜の中でも、カルシウムがダントツに多くふくまれています。野菜のおかずも残さず食べてほしいです。	味付けパン 牛乳 ポークビーンズ フルーツサラダ 大豆は「畑の肉」と呼ばれるほど、肉に負けないくらいたんぱく質がふくまれています。給食では色んな大豆こんだてが登場します。	麦入りご飯 ふりかけ 牛乳 肉じゃが 甘酢和え 舞鶴が発祥とされる「肉じゃが」は給食でも大人気のこんだてです。ご飯がすすむおかずです。	パン 牛乳 スズキのフィッシュバーガー 野菜スープ 地場産こんだての日 舞鶴の海でとれた「スズキ」のフライです。そえキャベツといっしょにパンにはさんでバーガーにしましょう!。
振替休業日は4/22(月)です。				