



4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります

給食のごはんは、舞鶴市内で学校用に作られている舞鶴産コシヒカリを使用しています。また、舞鶴で水揚げされた魚やわかめを使うこともあります。その他の食材も舞鶴市の業者の方々にお世話になっています。

【今月の地場産物】

24日(木) さば



舞鶴の旬の魚を、おすすめするロゴマークです。とれたての「舞鶴のさかな」を元気よくPレしている姿で「ま」「い」「づ」「る」の文字を人の両手、顔、頭など表しています。給食には、毎月1~3回入ります。

きんようび
金曜日

(パンの日)

11日



パン

クリームシチュー
フルーツサラダ

令和7年4月10日 舞鶴市立倉梯第二小学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
(ごはんの日)	(味付けごはんの日)	(加工パンの日)	(麦入りごはんの日)	
14日	15日	16日	17日	18日
しゃきしゃき ぎゅうどん わかたけじる	チキンライス じゃがいもの チーズに たまごスープ	あじつけパン ミートスパゲティ パインサラダ	むぎいりごはん マーボーどうふ だいすと にぼしのあげに	パン カレービーンズ コーンサラダ
牛丼には、切り干し大根、もやし、にんじん、小松菜が入っており「しゃきしゃき」とした食感がします。	じゃがいものチーズ煮は、人気のメニューです。じゃがいもを茹で、汁気を少し残し、その中にベーコン、コンソメ、バター、チーズ、パセリを入れて混ぜあわせます。	ミートスパゲティには、合いびき肉、玉ねぎ、にんじん、しめじ、えのきだけをケチャップ、ウスターソース、塩こしょう、コンソメで味付けしています。	マーボー豆腐は、豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、ねぎを、砂糖、酒、トウバンジャン、ごま油、しょうゆ、中華スープ、みそで味付けしています。	カレービーンズは、大豆、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、グリンピースをケチャップ、カレー粉、ソース、塩、こしょう、コンソメで味付けしています。
21日	22日	23日	24日	25日
26日(土) 振替休業日	ぎゅうにくと ごぼうのまぜごはん ちくわのいそべあげ すまじる	こくさんこむぎパン ツナサンド チンゲンサイの クリームスープ いちご	むぎいりごはん さばの カレーたつたあげ たまねぎのみそしる	こがたパン おやこうどん かんぴょうサラダ りんごジャム
29日(火) 昭和の日	ませごはんは、牛肉、ごぼう、いんげん豆、白ごまをしょうゆ、酒、みりん、砂糖で味付けしたものを、しょうゆを入れて炊いたごはんに入れて混ぜあわせています。	国産小麦100%使用のパンが加工パンの日に登場します。いちごは、2個ずつです。	さばの竜田揚げは、しょうゆ、酒で下味をつけて、かたくり粉とカレー粉を合わせた粉をまぶして油であげています。	かんぴょうサラダの「かんぴょう」は、夕顔の花の美から作られています。皮をむき、うすくひものようにそいで、乾燥させたものです。
26日(土)	28日(月)	30日(水)	<p>・きゅうしょくのもちもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マスク ・おはし ・はブラシ ・コップ 	
ごはん ポークカレー フルーツヨーグルト ふくじんづけ	ごはん にくじゃが こまつな ごまあえ	ミルクパン ポテトグラタン 春キャベツのスープ	<p>*まいにち、わすれないで、きれいなものをもってきましょう。</p>	
フルーツヨーグルトは、缶詰の黄桃、パイン、みかんにブレーンヨーグルトをあわせています。	ごまあえは、小松菜、キャベツ、えのきだけを蒸して砂糖、しょうゆ、白ごまで和えています。	キャベツには、冬キャベツと春キャベツがあります。今日は、春キャベツで葉がふんわりとしてやわらかく、甘味があります。		