



# 4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります

令和7年4月10日 舞鶴市立倉梯第二小学校

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」を元氣よくP  
R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。



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

クリームシチューは、鶏肉、ベーコン、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、グリーンピースを、塩、こしょう、コンソメ、調理員さんの手作りホワイトルウで味付けしています。

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

(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  
マーボー豆腐  
だいずと  
にぼしのあげに

パン  
カレービーンズ  
コーンサラダ

ぎゅうどん、きぼだいこん  
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、しるけす汁を少し残し、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します。

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、グリー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  
すましじる

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



まぜごはんは、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合わせています。

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。



サバの竜田揚げは、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)



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  
こまつなの  
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

フルーツヨーグルトは、缶詰の黄桃、パイン、みかんにプレーンヨーグルトをあわせています。

ごま和えは、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。

<きゅうしょくのもちもの>

・マスク  
・おはし  
・はづらし  
・コップ



\*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。