



4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります

令和4年4月12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あります。また、舞鶴で水揚げされた魚や加工されたもの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。

水曜日 (加工パンの日)	木曜日 (麦入りごはんの日)	金曜日 (パンの日)
13日 あじつけパン こめこ クリームシチュー コーンサラダ	14日 むぎいりごはん しゃきしゃき ぎゅうどん はるさめスープ	15日 シュガーあげパン フレンチサラダ かきたまじる
きゅうしやく いし (給食開始)	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」とした食感があります。	シュガーあげパンは、コッペパンをそのまま油で揚げて、さとう、グラニュー糖、塩をあわせたものをまぶしています。
18日 ごはん ぎょうざどん わかめスープ	19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 じゃがいものみそしる	20日 こくさんこむぎパン ポークビーンズ パインサラダ
ぎょうざどん ぶたにく ぎょうざは、豚肉、キャベツ、ニラを、にんにく、しょうが、しょうゆ、ごま油、酒、塩、こしょうで味付けした、ぎょうざの具を、ごはんの上のせて食べます。	まぜごはんは、ぎゅうにく、いんげん豆、白ごまをしょうゆ、さけ酒、みりん、砂糖で味付けしたものを、しょうゆごはんにまぜています。	こくさん こむぎ しょう 国産の小麦100%使用のパンが加工パンの日に登場します。
21日 むぎいりごはん ぶたにくじゃが こまつなとじゃこの ために	22日 こがたパン おやこうどん ごまあえ いちごジャム	23日 ごはん さばのカレー たつたあげ たまねぎのみそしる 味かつおふりかけ
いしにほん、にく 西日本で、肉じゃがといえば、牛肉を使うことが多いですが、東の方では、豚肉を使うことが多いそうです。今日は、豚肉を使った肉じゃがにしました。	ごまあえは、キャベツと、小松菜、えのきだけをゆでて砂糖、しょうゆ、白ごまで和えています。	さばのたつたあげは、しょうゆ、さけ酒で下味をつけて、かたくり粉とカレー粉を合わせた粉をまぶしてあぶら油であげています。
24日 (日) ごはん チキンカレー フルーツポンチ ふくじんづけ	25日 (月) ごはん サバのカレー たつたあげ たまねぎのみそしる 味かつおふりかけ	26日 (火) とりめし しろみさかなの ピリからやき すましじる
フルーツポンチは、三色の角切りゼリー、黄色の桃・みかん・パインの缶詰を混ぜ合わせています。	サバの竜田揚げは、しょうゆ、さけ酒で下味をつけて、かたくり粉とカレー粉を合わせた粉をまぶしてあぶら油であげています。	しろみさかな からや 白身魚のピリ辛焼きは、ニンニク、しょうが、さとう、しょうゆ、さけ酒、トウバンジャンを合わせたものに魚を漬けて、焼いてい
27日 (水) ミルクパン ポテトグラタン キャベツのスープ	28日 (木) 24日 (日) の 振替休業日	29日 (金) 昭和の日
28日 (木) 24日 (日) の 振替休業日	29日 (金) 昭和の日	

【今月の地場産物】

サバ・・・25日 (月)

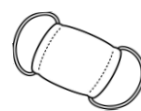


舞鶴の旬の魚を、おすすめするロゴマークです。とれたての「舞鶴のさかな」を元氣よくPRしている姿で「ま」「い」「づ」「る」の文字を人の両手、顔、頭などで表しています。給食には、毎月1～3回入ります。



<きゅうしよくのもちもの>

- ・マスク
- ・おはし
- ・はづラシ
- ・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。

