



4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります

令和6年4月11日 舞鶴市立倉梯第二小学校

【今月の地場産物】

25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PR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。



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。

金曜日

(パンの日)

12日



パン
クリームシチュー
フルーツサラダ

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)	
15日	16日	17日	18日	19日
ごはん しゃきしゃき ぎゅうどん わかたけじる	チキンライス のりまめポテト たまごスープ	あじつけパン カレービーンズ コーンサラダ	むぎいりごはん とうふいりてづくり ハンバーグ そえやさい じゃがいもの みそしる	ツナサンド チンゲンさいの クリームスープ
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。	のりまめポテトは、角切りにしたじゃがいもと大豆にたたくり粉をまぶし、油であげ、塩、こしょう、青のり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。	ハンバーグは、合いびき肉、とうふ、たまご、玉ねぎ、おから、酒、塩、こしょうをこねて焼いています。ケチャップ、ソース、砂糖で作ったソースをかけています。	ツナサンドの「ツナ」は英語です。日本語では「マグロ」や「カツオ」のことです。ツナ、きゅうり、玉ねぎを、塩、たまごの卵が入っていないマヨネーズで味付けしています。自分でパンにはさんで食べます。
22日	23日	24日(水)	25日	26日
ごはん マーボー豆腐 かんぴょうサラダ	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	27日(土) 振替休業日	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 ごまあえ りんごジャム
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。	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。	29日(月) 昭和の日	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。	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、白ごま油で和えています。
27日(土)	30日(火)	<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 ・はフラシ ・コップ <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>		
ごはん ポークカレー フルーツポンチ ふくじんづけ	ウィンナーピラフ じゃがいものチーズに スーミータン			
フルーツポンチは、三色のゼリーと、きいろいもも、黄色いもも、みかん、パインの缶詰を混ぜ合わせています。	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、汁気をすくって、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合わせます。			

<きゅうしょくのもちもの>

- ・マスク
- ・おはし
- ・はフラシ
- ・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。



