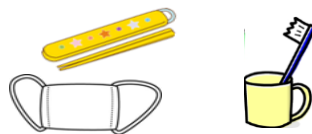


4がつ こんだてひょう

舞鶴市立三笠小学校
令和7年4月



4月の給食目標 『食事の環境づくりをしよう』



☆給食袋には

- おはし・おはし箱
- 歯ブラシ・コップ
- マスク

まいにちも毎日持ってきましょう！
(名前も書いてね)

14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
しゃきしゃき牛丼 牛乳 若竹汁 	ウイナーピラフ のり豆ポテト 卵スープ 牛乳	味付けパン 牛乳 ミートスパゲティ パインサラダ	麦入りご飯 牛乳 マーボー豆腐 大豆と煮干しの揚げ煮	パン 牛乳 ポテトグラタン 春キャベツのスープ煮 グラタンは給食室で、カップにひとつづつ入れてオーブンで焼きます。
げつようびはご飯です。 舞鶴産コシヒカリによく合う和食などのおかずが登場します。	かようびは味付けご飯です。 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。	すいようびは加工パンです。 バター・黒糖・ミルク・国産小麦などのコッペパンが登場します。	もくようびは麦入りご飯です。 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)	きんようびはパンです。 パンにはさんで食べるおかずやジャムがつくこともあります。
22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	26日(土) 参観日
牛肉とごぼうの混ぜご飯 ちくわの磯辺揚げ 豆腐のみそ汁 牛乳	国産小麦パン 牛乳 ポークビーンズ コーンサラダ	麦入りご飯 ふりかけ サバのカレー竜田揚げ 玉ねぎのみそ汁 牛乳	小型パン 牛乳 いちごジャム 親子うどん かんぴょうサラダ	チキンカレーライス フルーツヨーグルト 福神漬 牛乳
ちくわ1/2本に、青のりを混ぜた衣をつけて揚げます。 よくかんで食べましょう！	給食ではいろいろな大豆料理が登場します。大豆は水につけ、ゆでてから調理します。	地場産こんだての日 舞鶴の海でとれたサバ	つきに一度、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。	カレーライスは人気のこんだてです。今日はとりにくのカレーです。
28日(月)	29日(火)	30日(水)	※21日(月) 26日の振替休業日	
ご飯 牛乳 手作り豆腐ハンバーグ そえキャベツ じゃがいものみそ汁	昭和の日 春に美味しい食べ物 	ミルクパン 牛乳 クリームシチュー フルーツサラダ バターで野菜や肉を炒めて煮込み、牛乳でといた米粉を加えてとろみをつけたシチューです。	チェックポイント 給食当番の <input type="checkbox"/> 腹痛や発熱はありませんか？ <input type="checkbox"/> つめはのびていませんか？ <input type="checkbox"/> きれいに手洗いしましたか？ <input type="checkbox"/> ハンカチを持っていますか？ <input type="checkbox"/> 帽子から髪が出ていませんか？ <input type="checkbox"/> マスクは鼻までしていますか？	

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を使用します。

◎舞鶴港で水揚げされた魚介類を月に1~2回使用します。
地場産こんだての日には「うおづるくん」マークがついています。
(サバ・サゴシ・シイラ・イワシ・アジ等を予定しています。)

○市内の八百屋さんからできるだけ舞鶴産の野菜を仕入れます。



入学・進級おめでとうございます。

児童・職員合わせて約145食の調理を、
調理委託業者 京都ケータリング株式会社
の調理員さんにお世話になります。
どうぞよろしくお願いいたします。