

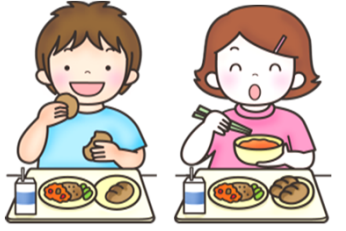


4月こんだてひょう

まいづるしりつ しらくしょうがっこう
舞鶴市立志楽小学校
へいせい
平成29年4月10日

ご入学・ご進級おめでとございます

こころもからだも元気でたくましい子になるように、なんでもしっかりたべましょう！



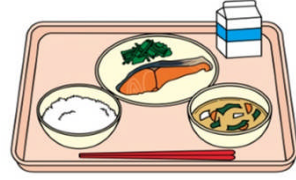
ぎゅうにゅう まいにち
牛乳は毎日つきます

地場産物の日

まいづるし
舞鶴市でつくられたもの、収穫されたものを
地場産物』 といいます。



まいづるのおさかなは、
このマークが目印です。



給食では、できるだけ旬の地場産物を使うようにして
います。また、毎月『地場産物の日』を設けて、舞鶴の海で
とれた魚を使っています。



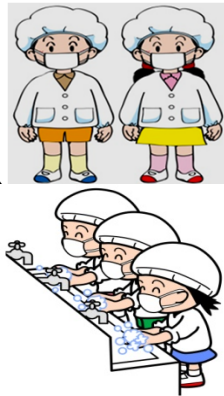
★4月は、17日(月)と19日(水)です。

月曜日 ごはん 給食用に栽培された、舞鶴産の ロシヒカリです。)
火曜日 加工パン 黒糖パンなど味のついたパンや国産小麦100%パンです。)
水曜日 加工ごはん 混ぜごはんです。味付けした具をごはんに混ぜ込みます。)
木曜日 規格パン 月に1回は小型のパンで、めん類の日になります。)
金曜日 麦ごはん 米に対して約 割の、米の形をした大麦 (米粒麦)が入っています。)

◎23日(日)
参観日で給食があります。
◎24日(月)
23日(日)の振替休業日です。
◎26日(水)
今年度の給食スタートです。マナーを守って、みんなで楽しく食べましょう。
シチューのホワイトルウは手作りします。

1日(火) 2~6年給食開始 黒糖パン 牛乳 クリームシチュー フルーツサラダ	12日(水) 年生給食開始 チキンライス 牛乳 じゃが芋のチーズ煮 コーンスープ	13日(木) パン、切り目入り セルフドック 牛乳 コンソメスープ お祝いいちごゼリー	14日(金) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 小松菜とじゃこの炒め煮
17日(月) ごはん、ふりかけ 牛乳 ツバスのカレー竜田揚げ さつま汁	18日(火) 国産小麦パン 牛乳 ポークビーンズ フレンチサラダ	19日(水) 五目ごはん 牛乳 サワラの照り焼き 小松菜のみそ汁	20日(木) 小型パン、いちごジャム 牛乳 かやくうどん ゆかり和え
23日(日) 参観日 パン 牛乳 白身魚のキャロット焼き 野菜スープ	19日(水) 給食スタートです。マナーを守って、みんなで楽しく食べましょう。 シチューのホワイトルウは手作りします。	20日(木) ウイナーソーセージと野菜炒めを自分でパンにはさんで食べます。	21日(金) じゃこは、ちりめんじゃこです。小松菜とじゃこでカルシウムが多くとれます。野菜を残さず食べよう。

＜4月のめあて＞
給食の準備は正しくはやくしよう！
給食当番の人は、手をきれいに洗い、エプロン、マスク、帽子を正しくつけましょう。
当番以外の人、手を洗い静かに待ちましょう。



《給食のもちもの》

- おはし
- はぶらし
- コップ
- マスク

☆毎日あらって、せいけつなものをもってきましょう！
なまえをかいておきましょう。

24日(月) 23日(日)の 振替休業日	25日(火) 味付パン 牛乳 ポテトグラタン 春キャベツのスープ	26日(水) 親睦遠足	27日(木) パン 牛乳 鶏肉のコロコロ唐揚げ キャベツのソテー 中華スープ	28日(金) 遠足予備日 麦ごはん 牛乳 肉じゃが ごま和え
----------------------------	----------------------------------------------	----------------	----------------------------------------------------	--------------------------------------------

おべんとうをお願いします。