

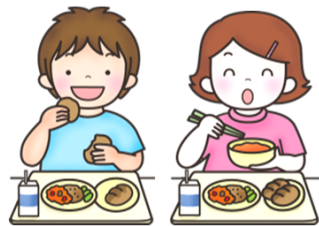


4月こんだてひょう

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30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！



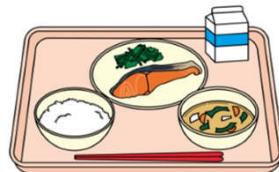
《牛乳は毎日つきます》

【地場産物の日】

まいづるしりつ
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。

- 月曜日 ごはん (舞鶴産の「コシヒカリ」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) が入ります。)

4月は、22日(日)と25日(水)です。



22日(日)
参観日で給食があります。

23日(月)
22日(日)の振替休業日です。

27日(金)
親睦遠足です。お弁当の準備をお願いします。

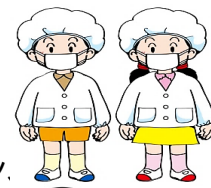
1日(水) 2~6年給食開始	12日(木) 年生給食開始	13日(金)
キムチとたくあん混ぜごはん 牛乳 鶏肉のコロコロ揚げ 玉ねぎのみそ汁	パン 牛乳 手作り豆腐ハンバーグ キャベツのソテー コーンスープ	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 小松菜とじゃこの炒め煮
今日から、今年度の給食がスタートです。マナーを守って、みんなで楽しく食べましょう！	年生にとっては、学校で食べる初めての給食ですね。すきらいしないので、残さずに食べられるかな？	じゃこは、ちりめんじゃこです。小松菜とじゃこでカルシウムが多くとれます。野菜を残さず食べましょう。

16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)
(ごはん) 牛丼 牛乳 かきたま汁 みかんゼリー	国産小麦パン 牛乳 クリームシチュー パインサラダ	チキンライス 牛乳 じゃが芋のチーズ煮 コンソメスープ	小型パン、いちごジャム 牛乳 かやくうどん ごま和え	(麦ごはん) カレーライス 牛乳 フルーツヨーグルト 福神漬
給食で出るパンは、主食として食べるものなので、油脂や砂糖が少なめで作られています。おかずといっしょにパンを食べるようにして、パンが残らないようにしましょう。	チキンライス 給食室でケチャップ味の具を作っておき、ごはん混ぜ込みます。	げつに回、小さいパン(小型パン)の日は、めん類がつきます。うどんのだしは、煮干しと昆布でとります。	カレーライス カレーは汁わんにいれ、ご飯は大量に入れます。自分でご飯にかけて食べます。スプーンを出します。	

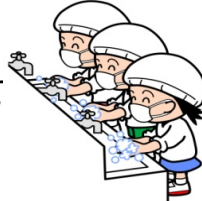
22日(日) 参観日

4月のめあて

給食の準備を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。
- 当番以外の人も、手を洗い、マスクをつけて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！
なまえをかいしておきましょう。

パン 牛乳 サゴシのバジルソース焼き ミネストローネ
《地場産物の日》 サゴシ
まいづるさん、まいづるかこう、舞鶴産、舞鶴加工の魚です。

23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
22日(日)の 振替休業日	味付パン 牛乳 ポテトグラタン キャベツのスープ	五目ごはん 牛乳 ツバスのカレー 亀田揚げ すまし汁	パン 牛乳 カレービーンズ コーンサラダ	親睦遠足
	給食のグラタンは、具を作りひとつひとつカップに入れて、オーブンで焼いています。生クリームを加えて作るグラタンです。	《地場産物の日》 ツバス まいづるさん、まいづるかこう、舞鶴産、舞鶴加工の魚です。	カレービーンズ 豆は、大豆です。かんそうなまだいず、ぜんじつ、みず、乾燥生大豆を前日から水につけておき、当日の朝にやわらかく煮てから味	おべんとうをお願いします。