



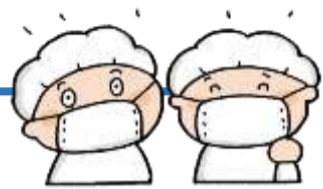
# 5がつ こんだてひょう



令和3年4月28日 舞鶴市立中筋小学校

## 5月の給食目標 『食事のマナーを守ろう!』

食事のマナーは、相手への思いやりの気持ちがあらわれたものです。思いやりの気持ちをもって、食事の場が楽しい雰囲気になるように、みんなで工夫しましょう。



10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
ポークカレーライス ぎゅうにゅう フルーツサラダ 今月はぶた肉が入ったポークカレーです。 	たけのごはん ぎゅうにゅう とりのてりやき 小松菜のみそ汁 たけのこは、竹の若い芽を掘り起こしたものです。旬のたけのこの香りや味を楽しみましょう。	国産小麦パンの きなこあげパン ぎゅうにゅう ごまず和え かきたま汁 今年度はじめての揚げパンです。カリッと揚げたパンにきなこをまぶします。	豚キムチ丼 ぎゅうにゅう みそワタンスープ みそワタンスープは、もちもちのワタンが入ったスープです。	小型パン ぎゅうにゅう やきそば 切干大根のナムル 給食の焼きそばには、もやしやにんじん、たまねぎ、キャベツ、野菜がたっぷり入っています。
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
ぎょうざどん ぎゅうにゅう 春雨スープ ぎょうざ丼は、ぎょうざの具を炒めて作り、ごはんのにせて食べるどんぶりです。	かやくごはん ぎゅうにゅう 大豆と煮干しのあげ煮 キャベツのみそ汁 大豆と煮干しのあげ煮は、噛みごたえのあるカミカミメニューです。	黒糖パン ぎゅうにゅう とり肉のオレンジソース チンゲン菜のクリームスープ とり肉のオレンジソースは、オレンジマレードとケチャップ、調味料で作って、油で揚げたとり肉にかけます。	麦ごはん ぎゅうにゅう 新じゃがのうま煮 ごま和え 5・6月に収穫したじゃがいもは、皮がうすく、煮るとほくほくしているのが特徴です。	パン ぎゅうにゅう ミートスパゲティ コールスローサラダ コールスローサラダとは、キャベツを細かく刻んで作ったサラダのことで、
24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 中華サラダ 春雨が入った中華サラダです。ドレッシングは給食室で手作りします。	ひじきごはん ぎゅうにゅう サゴシのみそマヨ焼き 鶏ごぼう汁 【舞鶴産のさかな】サゴシ 成長とともに呼び名が変わる出世魚です。大きくなるとサワラと呼ばれるようになります。	味つけパン ぎゅうにゅう チリコンカン レタスとトマトのスープ 【クイズ】チリコンカンはどこの国の料理でしょう? ①韓国 ②アメリカ ③中国	ハヤシライス ぎゅうにゅう 野菜ソテー トマト風味のルウを使って、牛肉と野菜を煮こんでハヤシライスを作ります。	パン ぎゅうにゅう じゃがいものピザソース焼き ウィナーと野菜のスープ 給食室で手作りしたピザソースをじゃがいもにかけてオーブンで焼きます。とろっとけたチーズがおいしいです。
31日(月)	<div data-bbox="525 2047 945 2196" data-label="Text"><p>できているかな? 食事のマナー</p></div> <div data-bbox="525 2226 735 2404" data-label="Image"></div> <div data-bbox="525 2404 840 2493" data-label="Text"><p>「いただきます」や「ごちそうさま」は感謝の気持ちをあらわしています。</p></div> <div data-bbox="861 2226 1092 2404" data-label="Image"></div> <div data-bbox="861 2404 1092 2493" data-label="Text"><p>茶わんや汁わんは、手に持って食べます。</p></div> <div data-bbox="1155 2166 1365 2404" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1155 2404 1365 2493" data-label="Text"><p>いすに深く腰かけ、背筋を伸ばして足を床につけて食べます。</p></div>			

～今月の地場産物～  
25日(火) サゴシ  
31日(月) シイラ



「舞鶴産のさかな」のロゴマークの、『うおづるくん』です。舞鶴産の魚の献立の日には、このマークをつけています。

