

4がっ こんだてひょう

舞鶴市立中筋小学校

平成30年4月10日

給食当番の ふくそう



4月の給食目標

『助け合って準備・後片付けをしよう!』

給食の時間は、準備に20分、食事に20分が目安です。助け合って準備をして、早く食べ始められるといいですね。

後片付けは、食べ物や食事を作ってくれた人へのありがとうの気持ちでしましょう。

「いただきます」「ありがとう」「ごちそうさま」...元氣なあいさつで気持ちを伝えましょう。



ねん 組 のめあて

~中筋小学校の給食を紹介します~

今年度は、児童・職員合わせて約680食を調理委託業者(株)東テストパルの8人の調理員さんで作ります。また、献立作成・材料の注文・会計などは栄養教諭が担当します。
力を合わせて、安全で安心な、みんなが笑顔になれるおいしい給食を作ります。どうぞよろしくお願ひします。

月曜日はごはん

火曜日は加工ごはん

水曜日は加工パン

木曜日は麦ごはん

金曜日はパン

11日(水)	12日(木)	13日(金)
こくとうパン ぎゅうにゅう ポテトグラタン キャベツのスープに	カレーライス ぎゅうにゅう パインサラダ ふくじんづけ	パン ぎゅうにゅう サゴシのバジル焼き ミネストローネ
~1学期の給食スタート~ 1年生は初めての給食ですね。 マナーを守って、みんなで楽しく食べましょう!	給食で人気のカレーライス。 大きなお鍋でたっぷり作ります!自分でカレーを ごはんにかけてみましょう。	【地場産物の日】サゴシ サゴシはサワラの小さいときの呼び名です。舞鶴でとれたサゴシです。
16日(月)	17日(火)	18日(水)
ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが ごまずあえ	とりめし ぎゅうにゅう だいずとにぼしのあげに すましじる	こくさんこむぎパン ぎゅうにゅう クリームシチュー フルーツサラダ
コトコト煮込んだ肉じゃがは 味がしみていてごはんが すすみますね!	混ぜごはんは、給食室で具を 作り、1クラスずつ調理員さんが ごはんを混ぜています。	国産小麦パンは国産の小麦粉を 100%使って作られたパンです。 シチューは米粉で作ります。
22日(日)	23日(月)	24日(火)
ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 こまつなとじゃこのいために	ぎゅうどん ぎゅうにゅう かきたまじる はなみだんご	ごもくごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる
カルシウムたっぷりの献立です。 給食のマーボー豆腐は、みそや トウバンジャンで味付けします。	あまから 甘辛いおかずをごはんにかけて 丼にしましょう。おだんごは 最後のお楽しみ。よくかんでね!	みそ汁のだしは煮干しでとって います。作るとき、とってもいい 香りがします。
25日(水)	26日(木)	
あじつけパン ぎゅうにゅう ミートスパゲティ コーンサラダ	むぎごはん ぎゅうにゅう ツバスのカレーたつたあげ たまねぎのみそしる ゆかりふりかけ	
給食のサラダのドレッシングは 手作りです。油、酢、しょうゆ、塩、 こしょうなどで作ります。	【地場産物の日】ツバス ツバスはブリの小さいときの 呼び名です。	

27日は22日の振替休業日です。
5月1日は遠足でお弁当の日です。(予備日 5月7日)



保護者の方へ

給食当番の順番がまわってきましたら、
白衣の洗濯をよろしくお願いいたします。
また、清潔なマスクを持たせるようにして
ください。

