

5がつ こんだてひょう

舞鶴市立中筋小学校

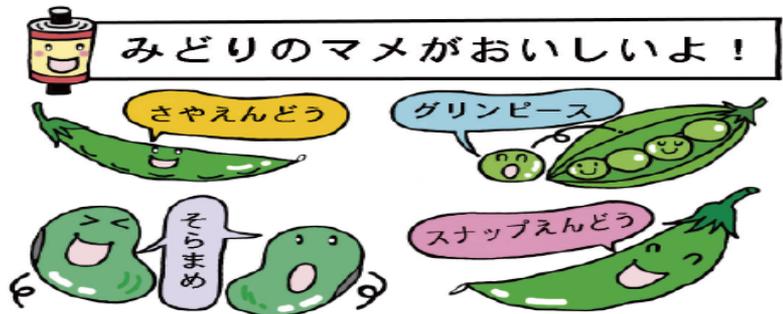
5月の給食目標

『食事のマナーを守ろう！』

みなさんは、給食の時間が楽しいですか？ まわりの友だちはどうでしょう？
自分も、まわりの友だちも楽しい給食の時間にするために、大切なことがあります。それは、食事のマナーです。
食事のマナーは、一緒に食べる人への「思いやり」です。みんなが気持ちよく食べられるように、給食の時間の過ごし方や、食べ方を考えましょう。

♪たのしいおてつだい♪

今月の給食では、1年生のみなさんにえんどう豆のさやむきをしてもらう予定です！
えんどう豆は今の旬の食べ物です。むきたての新鮮な豆の香り、味を楽しみましょう！



1日(月)	2日(火)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
<p>えんぞく</p> <p>今月の給食では、1年生のみなさんにえんどう豆のさやむきをしてもらう予定です！ えんどう豆は今の旬の食べ物です。むきたての新鮮な豆の香り、味を楽しみましょう！</p>	<p>たけのこずし ぎゅうにゅう こうやとうふとえんどうのたまごとし</p> <p>わかめのみそしる</p> <p>えんどう豆はたけのこ学級のみんながさやむきます。春の香りを感じましょう。</p>	<p>ごはん ぎゅうにゅう サバのあまずソース おひたし ふりかけ わかたけじる</p> <p>今月は旬の筍がたくさん給食に出ます。今日の筍とサバは京都で取れた地産です。</p>	<p>たけのこごはん ぎゅうにゅう さかなのびりからやき じゃがいものみそしる</p> <p>ピリ辛焼きは、砂糖、しょうゆ、酒、豆板醤、すりおろしりんごを混ぜ合わせた調味料を漬けて焼きます。</p>	<p>こくとうパン ぎゅうにゅう しんじゃがとアスパラのグラタン ミネストローネ</p> <p>はる春にとれたホクホクのじゃがいもと旬のアスパラをグラタンにいれました。</p>	<p>ちゅうかどん ぎゅうにゅう おちやまめ ゼリー</p> <p>お茶の旬は春です。今日は黄粉と抹茶を混ぜた粉を大豆にまぶしました。</p>	<p>ココアあげぼん ぎゅうにゅう ごますあえ かきたまじる</p> <p>1年生は初めて給食の揚げパンを食べますね。外はかりっと、中はふんわり・・・甘くて大人気です。</p>
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)		
<p>ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが こまつなごまあえ</p> <p>好きな煮物によく出る「肉じゃが」です。肉、じゃがいも、野菜と栄養のバランスもよいおかずです。</p>	<p>かやくごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ ぶたじる</p> <p>かやくごはんには、シタケ、油揚げ、ゴボウ、にんじんといったたくさんの具が入っています。</p>	<p>こくさんこむぎパン ぎゅうにゅう ポトフ やさいチップス いちごジャム</p> <p>パリパリ食感の野菜チップス。香りのよいポトフ。パンにはジャムをつけて食べましょう。</p>	<p>ほうれんそうのキーマカレー ぎゅうにゅう フレンチサラダ</p> <p>今月のカレーはほうれん草が入ります。キーマとはひき肉のことです。いつもと違うカレーに仕上がります。</p>	<p>こがたパン ぎゅうにゅう やきそば だいずとさつまいもと にぼしのあげに</p> <p>野菜たっぷりの焼きそばは大きななべを2つ使って作ります。パンと一緒においしいよ。</p>		
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)		
<p>ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのかりんあげ そくせきづけ ちゅうかスープ</p> <p>かりん揚げは豚肉をカリカリに揚げて甘辛いソースを絡めます。ごはんをよく合おうかずです。</p>	<p>えんどうごはん ぎゅうにゅう サワラのべにしょうがあげ たまねぎのみそしる</p> <p>1年生のみんながさやむきます！新鮮な豆の香りと味の味を楽しみましょう。</p>	<p>あじつけパン ぎゅうにゅう ナポリタンスパゲティ グリーンサラダ</p> <p>給食で使うサラダのドレッシングは手作りです。今日は砂糖、しょうゆ、酢、ごま油を使ったドレッシングです。</p>	<p>むぎごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ きりぼしだいこんのナムル</p> <p>きりぼしだいこん、だいこん、かんそう切干 大根は大根を乾燥させたものです。カルシウム、食物繊維といった栄養がたっぷりです！</p>	<p>セルフドッグ ぎゅうにゅう かぼちゃのポターージュ</p> <p>今日のパンは切り込みが入っている野菜とウインナーをはさんでたべましょう！</p>		
29日(月)	30日(火)	31日(水)	<p>知っていますか？ ～「舞鶴のさかな」ロゴマーク～</p> <p>舞鶴の旬のおいしいさかなを多くの人に知ってもらい、食べてもらうためにつくられました。とれたての「舞鶴のさかな」を元気よくPRしている姿で、人の両手、顔、頭などで「ま」「い」「づ」「る」の文字も表現しています。</p>			
<p>ごはん ぎゅうにゅう とりのてりやき キムチあえ さつまじる</p> <p>さつま汁は鹿児島県の郷土料理です。サツマイモ、大根、人参、豆腐、ネギが入っています。</p>	<p>ドライカレー ぎゅうにゅう たまごスープ フルーツカクテルヨーグルト</p> <p>フルーツカクテルヨーグルトはカラフルなゼリーにカラフルなフルーツが入っています。</p>	<p>ミルクパン ぎゅうにゅう ポークビーンズ パインサラダ</p> <p>ポークとは豚のことです。ケチャップ味でパンとよく合います。</p>				