

4がっ こんだてひょう

舞鶴市立中筋小学校

4月の給食目標

平成29年4月10日

給食当番の
ふくそう



『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」・・・元気なあいさつで気持ちを伝えましょう。

～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660食を調理委託業者(株)東テストパルの調理員さん、7人で作ります。また、献立作成・材料の注文・会計などは栄養士が担当します。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いします。



保護者の方へ

給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参もお願いします。

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

10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
	チキンライス ぎゅうにゅう じゃがいものチーズに たまごスープ ～1学期の給食スタート～ 1年生は初めての給食ですね。 みんなで楽しく食べましょう。	こくとうパン ぎゅうにゅう ミートスパゲティ コーンサラダ 水曜日は加工パンの日です。 黒糖パン、味付けパン、ミルクパン、 国産小麦パンがあります。	カレーライス ぎゅうにゅう フルーツヨーグルト ふくしんづけ 木曜日は麦ごはんです。 米に対して約1割の麦が入ります。	ツナサンド ぎゅうにゅう やさいスープ いちご 金曜日はパンの日です。 コッペパンは低・中・高学年で 大きさが違います。
ごはん ぎゅうにゅう サワラのてりやき さつまじる あじつけのり 【地場産物の日】 サワラ 魚と春を合わせた漢字をサワラ と読みます。覚えてね！	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 毎週 火曜日は混ぜごはんの日。 給食室でクラスごとにごはんの具 を混ぜ込みます。	こくさんこむぎパン ぎゅうにゅう クリームシチュー フレンチサラダ 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。	むぎごはん ぎゅうにゅう ツバスのカレーたつたあげ キャベツのみそしる いちごゼリー 【地場産物の日】 ツバス 舞鶴でとれた魚やワカメが月に 2、3回登場します。	こがたパン ぎゅうにゅう おやこうどん ごまあえ りんごジャム こがたパンの日には、麺類が つきます。給食のうどんのだしは 煮干しでとっています。
ごはん ぎゅうにゅう まーぼーどうふ こまつなとじゃこのために 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。	ぎゅうどん ぎゅうにゅう かきたまじる さんしょくだんご 甘辛く炊いた牛肉をごはんの上に かけて食べてね。だんごは しっかりかんで食べましょう！	ごもくチャーハン ぎゅうにゅう マカロニサラダ ちゅうかスープ チャーハンの中に5つの材料 が使われています。 さがしてみてね！	あじつけパン ぎゅうにゅう ポテトグラタン はるキャベツのスープに 太陽いっぱい浴びたキャベツは 葉がやわらかく栄養たっぷり です！	むぎごはん ぎゅうにゅう てづくりとうふハンバーグ そえやさい ちくわのスープ 給食のハンバーグは調理員さんが ていねいに心をこめて作っていま す。味わって食べてね。