



4がっ こんだてひょう



令和2年4月10日
舞鶴市立中筋小学校

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を大切に、ていねいに行いましょう。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
ごはん	まぜごはん	加工パン	麦入りごはん	パン
13日	14日	15日	16日	17日
カレーライス ぎゅうにゅう フルーツポンチ 福神漬け	チキンライス ぎゅうにゅう じゃがいものチーズ煮 ABCスープ	あじつけパン ぎゅうにゅう シイラのバジルやき ミネストローネ	むぎごはん ぎゅうにゅう とりにくのつくね 小松菜と油あげのみそ汁	パン ぎゅうにゅう スラッピージョー コーン卵スープ いちご
1学期の給食スタート! 給食で人々の気のカレーライス。マナーを守って楽しく食べましょう!	火曜日はまぜごはんの日です。ABCスープはアルファベットのマカロニが入ったスープです。	舞鶴産のシイラを使います。毎月、舞鶴で獲れた魚が給食に登場します。	とりにくのつくねは給食室で調理員さんがひとつひとつ手作りで丸めて作ります。	スラッピージョーはアメリカのサンドイッチです。パンにはさんで食べましょう!
20日	21日	22日	23日	24日
ごはん ゆかりふりかけ ぎゅうにゅう 肉じゃが 甘酢和え	牛肉とごぼうの混ぜごはん ぎゅうにゅう 大豆と煮干しのあげ煮 すまし汁	メロンパン ぎゅうにゅう クリームシチュー フルーツサラダ	むぎごはん ぎゅうにゅう ぶた肉のカリンあげ みそワタンスープ	こがたパン いちごジャム ぎゅうにゅう 親子うどん ごま和え
コトコト煮込んで作った肉じゃがは味がしみていてごはんがすすみます。	すまし汁は、かつお節と昆布からだしをとります。だしをいかして薄味で仕上げます。	年に数回しか食べられないメロンパンです。お楽しみに!	木曜日は麦が入った麦ごはんの日です。お腹をすっきりさせる食物繊維がたくさん入っています。	月に一度の小型パンの日は、うどん・ラーメン・焼きそばなど、麺類の献立になります。
27日	28日	29日	30日	
ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 切干大根のナムル	ドライカレー ぎゅうにゅう ポテトサラダ 春雨スープ	昭和の日	むぎごはん ぎゅうにゅう ニギスのごまフライ ゆかり和え とうふのみそ汁	ぎゅうしょくのもちもの
給食のマーボー豆腐は、みそやトウバンジャンで味付けをします。	つるつる食感の春雨がたくさん入ったスープです。		舞鶴産のニギスを使います。パンこ粉をつけてサクサクに揚がったニギス。よく噛んで食べましょう!	<ul style="list-style-type: none"> おはし マスク コップ ハブラシ

確認しよう! 給食当番のみじたく

衛生的に安全な給食をくばるためにも、みじたくを整えてから給食を取りにいきましょう。

髪の毛が出ないように帽子をかぶろう

マスクをきちんとつけよう

つめは短く切っておこう

石けんを使って手を洗おう

清潔な白衣を着よう

ハンカチを持とう



保護者のみなさまへ

給食当番は、使用した白衣と帽子を週末に家に持ち帰ることになっています。お子さんが持ち帰ったものは、洗濯とアイロンがけをして、翌週の初めに忘れずに持たせるようお願いいたします。衛生的に給食当番を行うためにも、ご協力をお願いいたします。

