



# 4がつ こんだてカレンダー



舞鶴市立中舞鶴小学校

## 4がつ きゅうしょくもくひょう

### 安全や衛生に気をつけて、給食の用意をしよう!

みんなが楽しくおいしく給食を食べられるように、安全や衛生に気をつけましょう。



げつ...ごはん	か...加工パン	すい...混ぜごはん	もく...コッペパン	きん...麦ごはん	
<div data-bbox="243 626 655 679" data-label="Section-Header"><h3>心をこめてつくります!</h3></div> <div data-bbox="109 679 785 914" data-label="Text"> <p>調理は、『ウオクニ株式会社神戸支店』7名の調理員さんにお世話になります。献立・発注・会計は、栄養教諭の小森が担当します。安心・安全でおいしい給食を目指し、精一杯努めて参ります。よろしくお願ひします。</p> </div> <div data-bbox="592 872 848 1121" data-label="Image"></div>				<div data-bbox="949 688 1159 733" data-label="Section-Header"><h3>保護者の方へ</h3></div> <div data-bbox="907 786 1564 1068" data-label="Text"> <p>白衣・帽子・給食袋は、毎週当番が持ち帰ります。洗濯をして、翌週の初めに持たせてください。お手数ですが、衛生のためのアイロンがけもお願いします。また、ボタンのほつれ等、修繕して頂けるとありがたいです。</p> </div> <div data-bbox="1344 602 1606 789" data-label="Image"></div>	<div data-bbox="1659 566 1856 620" data-label="Section-Header"><h3>11 (金)</h3></div> <div data-bbox="1659 626 2030 863" data-label="Text"> <p>むぎごはん           ポークカレーライス          フルーツヨーグルト          ふくじんづけ  <b>金曜日はカレーの日</b></p> </div> <div data-bbox="1747 878 1974 920" data-label="Section-Header"><h4>《カレーの日》</h4></div> <div data-bbox="1654 926 2058 1107" data-label="Text"> <p>海上自衛隊で毎週金曜日にカレーライスが食べられていることから中舞鶴小学校でも金曜日をカレーの日にしています。</p> </div>
<div data-bbox="67 1113 247 1169" data-label="Section-Header"><h3>14 (月)</h3></div> <div data-bbox="58 1172 443 1406" data-label="Text"> <p>ごはん           てづくりとうふハンバーグ          そえキャベツ          かきたまじる</p> </div> <div data-bbox="79 1421 432 1466" data-label="Section-Header"><h4>〈手作り豆腐ハンバーグ〉</h4></div> <div data-bbox="58 1501 443 1679" data-label="Text"> <p>豆腐ハンバーグには豆腐やおからなど歯や骨を丈夫にするカルシウムがたくさん入った食材が使われています。</p> </div>	<div data-bbox="466 1113 646 1169" data-label="Section-Header"><h3>15 (火)</h3></div> <div data-bbox="457 1172 842 1406" data-label="Text"> <p>あじつけパン           カレービーンズ          コーンサラダ          おいおいクレープ</p> </div> <div data-bbox="520 1421 785 1466" data-label="Section-Header"><h4>〈お祝いクレープ〉</h4></div> <div data-bbox="457 1501 842 1679" data-label="Text"> <p>1年生～6年生まで入学や進級をお祝いして給食室からクレープをプレゼントします。楽しんで食べてください。</p> </div>	<div data-bbox="865 1113 1045 1169" data-label="Section-Header"><h3>16 (水)</h3></div> <div data-bbox="856 1172 1241 1406" data-label="Text"> <p>チキンライス           じゃがいものチーズにたまごスープ</p> </div> <div data-bbox="877 1421 1230 1466" data-label="Section-Header"><h4>〈じゃがいものチーズ煮〉</h4></div> <div data-bbox="856 1501 1241 1679" data-label="Text"> <p>好きな給食を聞くと必ず上位に挙がるほど、全校に人気の献立です。パンと一緒に食べましょう。</p> </div>	<div data-bbox="1264 1113 1444 1169" data-label="Section-Header"><h3>17 (木)</h3></div> <div data-bbox="1255 1172 1640 1406" data-label="Text"> <p>パン           ツナサンド          チンゲンサイのクリームスープ          いちご</p> </div> <div data-bbox="1377 1421 1520 1466" data-label="Section-Header"><h4>〈いちご〉</h4></div> <div data-bbox="1255 1501 1640 1700" data-label="Text"> <p>いちごはの旬は昔4月～6月ごろでした。ビニールハウスで栽培ができるようになってからは11月～6月ごろまで食べられるようになりました。</p> </div>	<div data-bbox="1663 1113 1843 1169" data-label="Section-Header"><h3>18 (金)</h3></div> <div data-bbox="1654 1172 2039 1406" data-label="Text"> <p>むぎごはん           マーボー豆腐          だいずとにぼしのあげに</p> </div> <div data-bbox="1734 1421 1990 1466" data-label="Section-Header"><h4>〈マーボー豆腐〉</h4></div> <div data-bbox="1654 1501 2039 1679" data-label="Text"> <p>給食のマーボー豆腐は大きな釜で作りますが、豆腐が崩れないように丁寧に混ぜて作っています。</p> </div>	
<div data-bbox="67 1709 247 1765" data-label="Section-Header"><h3>21 (月)</h3></div> <div data-bbox="67 1831 443 1914" data-label="Section-Header"><h2>休業のお知らせ</h2></div> <div data-bbox="100 1976 401 2178" data-label="Image"></div>	<div data-bbox="466 1709 646 1765" data-label="Section-Header"><h3>22 (火)</h3></div> <div data-bbox="457 1768 842 2003" data-label="Text"> <p>こくさんこむぎパン           ミートスパゲティ          パインサラダ</p> </div> <div data-bbox="541 2018 768 2062" data-label="Section-Header"><h4>〈国産小麦パン〉</h4></div> <div data-bbox="457 2098 842 2231" data-label="Text"> <p>日本で食べられている小麦粉のうち、国産の小麦粉は13%前後しかない貴重なものです。</p> </div>	<div data-bbox="865 1709 1045 1765" data-label="Section-Header"><h3>23 (水)</h3></div> <div data-bbox="856 1768 1241 2003" data-label="Text"> <p>ぎゅうにくとごぼうのまぜごはん           ちくわのいそべあげ          とうふのみそしる</p> </div> <div data-bbox="877 2018 1241 2062" data-label="Section-Header"><h4>〈牛肉とごぼうの混ぜごはん〉</h4></div> <div data-bbox="856 2098 1241 2252" data-label="Text"> <p>ごぼうは食感がよく歯ごたえもあります。これは食物繊維という栄養で、お腹の調子を整えてくれます。</p> </div>	<div data-bbox="1264 1709 1444 1765" data-label="Section-Header"><h3>24 (木)</h3></div> <div data-bbox="1255 1768 1640 2003" data-label="Text"> <p>こがたパン           おやこうどん          かんぴょうサラダ</p> </div> <div data-bbox="1306 2018 1596 2062" data-label="Section-Header"><h4>〈かんぴょうサラダ〉</h4></div> <div data-bbox="1255 2098 1640 2252" data-label="Text"> <p>かんぴょうはユウガオという植物の果実をひも状にむいたものです。しゃきしゃきとした食感を楽しみましょう。</p> </div>	<div data-bbox="1663 1709 1843 1765" data-label="Section-Header"><h3>25 (金)</h3></div> <div data-bbox="1654 1768 2039 2003" data-label="Text"> <p>むぎごはん           サバのみそに           わかたけじる </p> </div> <div data-bbox="1684 2018 2030 2062" data-label="Section-Header"><h4>《うおづるくんマーク》</h4></div> <div data-bbox="1654 2098 2039 2252" data-label="Text"> <p>舞鶴でとれた魚を使っている白にお知らせします。季節により色々な魚が登場します。地元産の食材を味わいましょう!</p> </div>	
<div data-bbox="67 2258 247 2315" data-label="Section-Header"><h3>26 (土)</h3></div> <div data-bbox="58 2318 443 2552" data-label="Text"> <p>パン           ポテトグラタン           はるキャベツのスープに          いちごジャム</p> </div> <div data-bbox="79 2567 432 2611" data-label="Section-Header"><h4>〈春キャベツのスープ煮〉</h4></div> <div data-bbox="58 2647 443 2819" data-label="Text"> <p>2月下旬ごろから収穫される春キャベツは、冬のキャベツに比べて、甘く柔らかいのが特徴です。</p> </div>	<div data-bbox="466 2258 646 2315" data-label="Section-Header"><h3>28 (月)</h3></div> <div data-bbox="457 2318 842 2552" data-label="Text"> <p>ごはん           ぶたにくじゃが          こまつなのごまあえ</p> </div> <div data-bbox="550 2567 756 2611" data-label="Section-Header"><h4>〈豚肉じゃが〉</h4></div> <div data-bbox="457 2647 842 2819" data-label="Text"> <p>肉じゃがは舞鶴が発祥の食べ物です。昔ビーフシチューを作ろうとして、出来上がったものが肉じゃがでした。</p> </div>	<div data-bbox="865 2258 1045 2315" data-label="Section-Header"><h3>29 (火)</h3></div> <div data-bbox="928 2383 1213 2487" data-label="Section-Header"><h2>昭和の日</h2></div> <div data-bbox="886 2487 1213 2718" data-label="Image"></div>	<div data-bbox="1264 2258 1444 2315" data-label="Section-Header"><h3>30 (水)</h3></div> <div data-bbox="1255 2318 1640 2552" data-label="Text"> <p>ウインナーピラフ           のりまめポテト          コンソメスープ</p> </div> <div data-bbox="1335 2567 1562 2611" data-label="Section-Header"><h4>〈のり豆ポテト〉</h4></div> <div data-bbox="1255 2647 1640 2819" data-label="Text"> <p>青のりの産地として有名な愛知県産の青のりをカラッと揚げた大豆とじゃがいもに絡めました。</p> </div>	<div data-bbox="1717 2338 2011 2412" data-label="Section-Header"><h3>まいづるでとれた食材を使っています</h3></div> <div data-bbox="1759 2442 1982 2481" data-label="Text"><p>25日 サバ</p></div> <div data-bbox="1701 2507 2030 2605" data-label="Text"> <p>お米やかまぼこは、まいづるで作られたものを使用しています。</p> </div> <div data-bbox="1738 2605 1982 2766" data-label="Image"></div>	

※ 警報などによる給食の中止に伴い、献立を変更することがあります。ご了承ください。