



5がつ こんだてカレンダー



舞鶴市立中舞鶴小学校

月…ごはん	火…加工パン	水…混ぜごはん	木…コッペパン	金…麦ごはん
<p>5がつ きゅうしょくもくひょう みんなで協力して準備をしよう!</p> <p>給食当番の人はすばやく身支度をし、当番以外の方は手洗いうがいをして静かに待ちましょう。 みんなで協力して準備をすると、食べる時間も長くなります。</p> 		<p>まいづるでとれた食材を使っています</p> <p>21日 サゴシ 30日 イワシ</p> <p>お米やかまぼこなど、まいづる産のものを使用しています。</p>	<p>1 (木)  </p> <p>パン カレーミートサンド ABCスープ まっちゃんのカップケーキ</p> <p><カレーミートサンド> カレーミートサンドは福知山市など多くの場所で食べられている人気の献立です。</p>	<p>2 (金)</p> <p>中舞っ子で遊ぶDay! お弁当をお願いします。 持ち物を忘れずに!</p> 
<p>5 (月)</p> <p>こどもの日</p> 	<p>6 (火)</p> <p>振替休日</p> 	<p>7 (水)  </p> <p>キムチチャーハン 焼きギョーザ はるさめスープ</p> <p><キムチチャーハン> 給食のキムチチャーハン、1年生でも食べられるように、ごま油で、優しい味付けにしています。</p>	<p>8 (木)  </p> <p>きなこあげパン あますあえ かきたまじる</p> <p><きなこあげパン> 今年度最初の揚げパンです。表面がサクッとなるように短時間で揚げています。</p>	<p>9 (金)  </p> <p>むぎごはん マーボー豆腐 きりぼしだいこんのナムル</p> <p><切りぼしだいこんのナムル> 給食の切りぼしだいこんは乾燥した状態で使っています。その日の給食によって固さを変えています。</p>
<p>12 (月)  </p> <p>ごはん ぎょうざどん みそワタンスープ</p> <p><みそワタンスープ> 給食のワタンは、中に具材が入っていない皮だけのワタンです。食感を楽しみましょう。</p>	<p>13 (火)  </p> <p>こくさんこむぎパン フィッシュバーガー そえキャベツ ウィンナーとやさいのスープ</p> <p><フィッシュバーガー> ノンエッグタルタルソースがついているので、ソースをかけて食べましょう。</p>	<p>14 (水)  </p> <p>こぎつねごはん ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる</p> <p><こぎつねごはん> 静岡県で生まれた混ぜごはんです。きつねの鳴き声(コーン)と好物の油揚げが入っています。</p>	<p>15 (木)  </p> <p>こがたパン やきそば フルーツサラダ</p> <p><焼きそば> おいしい焼きそばになるように、めんと具それぞれにソースで味付けをしています。</p>	<p>16 (金)  </p> <p>むぎごはん ハヤシライス ポパイサラダ</p> <p><ハヤシライス> 給食のハヤシライスには、お肉や玉ねぎのほかに、じゃがいもやにんじんも入っています。</p>
<p>19 (月)  </p> <p>ごはん ぶたにくとごぼうのカルンあげ みだくさんのみそしる ぶりかけ</p> <p><ぶた肉とごぼうのカルン揚げ> かりんとうに形が似ていることから名づけられました。ごぼうや豚肉をよく噛んで食べましょう。</p>	<p>20 (火)  </p> <p>バターパン じゃがいものピザソースやき はるキャベツのスープに</p> <p><バターパン> 年に3回だけ火曜日にバターパンが出ます。どんな味がするか味わいましょう。</p>	<p>21 (水)  </p> <p>とりめし サゴシのさいきょうやき すましじる </p> <p><ちくわの機辺揚げ> もちもちのちくわに青のりの衣をつけて揚げたものです。よく噛んで食べましょう。</p>	<p>22 (木)  </p> <p>パン ミートスパゲティ ほうれん草のソテー</p> <p><ほうれん草のソテー> ほうれん草の栄養は水に溶けやすいものが多いので、炒めることで、より多くの栄養がとれます。</p>	<p>23 (金)  </p> <p>むぎごはん チキンカレーライス やさいチップス  ぶくじんづけ </p> <p><チキンカレーライス> 給食で使われているカレールウはアレルギーの少ないものを使っています。</p>
<p>26 (月)  </p> <p>ごはん ぶたにくじゃが こまつなとじゃこのために</p> <p><ぶた肉じゃが> 肉じゃがは牛肉の場合が多いですが、ぶた肉で作ることでさっぱりとした味わいになります。</p>	<p>27 (火)  </p> <p>あじつけパン ポークビーンズ パインサラダ</p> <p><ポークビーンズ> 給食に使う大豆は乾燥大豆を使っているため食感が残っています。よく噛んで食べましょう。</p>	<p>28 (水)  </p> <p>ごはん ビビンバ わかめスープ</p> <p><ビビンバ> ビビンバには、韓国語で「たくさん」の具材をごはん混ぜる」という意味があります。</p>	<p>29 (木)  </p> <p>パン クリームシチュー コーンサラダ</p> <p><クリームシチュー> 給食のクリームシチューは、バター・小麦粉・牛乳などホワイトルウから手作りしています。</p>	<p>30 (金)  </p> <p>むぎごはん イワシのかば焼き ゆかりあえ  とんじる </p> <p><イワシのかば焼き> 舞鶴でとれたイワシを使ったかは焼きです。焼きと言っていますが、給食では揚げて作ります。</p>

※ 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。