



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 月…ごはん	か 火…加工パン	すい 水…混ぜごはん	もく 木…コッペパン	きん 金…麦ごはん
----------	----------	------------	------------	-----------

心をこめてつくります！

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。



保護者の方へ

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。



まいづるでとれた食材を使っています

- 17日 サバ
- 24日 サゴシ

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。



13 (月) ごはん チキンカレーライス フルーツヨーグルト ふくじんづけ <<令和8年度の給食スタート>> 13日から令和8年度の給食が始まります。栄養バランスなどを考えて作っています。何でも食べて元気で健康なからだをつくりましょう！	14 (火) あじつけパン ツナサンド やさいスープ おいわいクレープ <お祝いクレープ> 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。	15 (水) ウィンナーピラフ のりまめポテト たまごスープ <のり豆ポテト> 青のりの産地として有名な愛知県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。	16 (木) パン ミートスパゲティ パインサラダ <ミートスパゲティ> 給食のミートスパゲティには大量のトマトケチャップを使っていますが、その他にもウスターソースや粉チーズでコクや食べやすさを足しています。	17 (金) むぎごはん サバのたつたあげ たまねぎのみそしる ぶりかけ <<うおづるくんマーク>> 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。地元の食材を味わいましょう！
20 (月) 休業のおしらせ 	21 (火) こくさんこむぎパン クリームシチュー コーンサラダ いちご <いちご> いちごの旬は昔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。	22 (水) ごもくチャーハン はるさめサラダ ちゅうかスープ <春雨サラダ> 給食の春雨はスープやサラダで使っていますが、献立によって春雨の長さを変えています。	23 (木) こがたパン おやこうどん こまつなとじゃこのいために いちごジャム <小型パン> 舞鶴市の給食では月に1回小型パンが出ています。その日はうどんやラーメン、焼きそばなど麺類の給食が登場します。	24 (金) わかめむぎごはん サゴシのいそべあげ じゃがいものみそしる <<給食の魚>> 給食に使われる魚はしらす干しやかえりちりめんなどを除いて、舞鶴の海で獲れた魚を100%使っています。
25 (土) パン カレービーンズ フルーツサラダ <カレービーンズ> カレービーンズには国産の大豆が使われています。乾燥された大豆を前日から水につけて準備して作っています。	27 (月) ごはん しゃきしゃきぎゅうどん わかたけじる <若竹汁> たけのこは3月～5月にかけ旬を迎える野菜です。旬のたけのことわかめをあっさりのすまし汁に仕上げています。	28 (火) ミルクパン ポテトグラタン はるキャベツのスープ <春キャベツのスープ煮> 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。	29 (水) 	30 (木) パン てりやきとうふハンバーグ そえキャベツ ミネストローネ <照り焼き豆腐ハンバーグ> 豆腐ハンバーグには豆腐やおからなど菌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。

※ 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。