



献立カレンダー

舞鶴市立吉原小学校

(めあて)

じかん かんが じょうす た
時間を考え上手に食べよう。

10月7日が引き揚げ記念の日ですが、吉原小は、6年のふるさと学習の日に合わせて10月20日に引き揚げ献立のメニューにしました。

○12時25分になったら、手洗いを^{てあら}して^{はくい}白衣の着^きがえる。

○京都府産の^{きょうとふさん}食^{しょくざい}材^{あじ}を^{あじ}味わって、^{あじ}いただきます。



牛乳は毎日付きます。

【米飯】

【加工飯】

【加工パン】

【麦ご飯】

【規格パン】

今月の舞鶴産の魚・丹後産とり貝・京都産黒毛和牛

14日(水) シイラ 12日(月) 黒毛産和牛



20日(火) アジ

27日(火) とり貝



| 5日(月) | 6日(火) | 7日(水) | 8日(木) | 9日(金) |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|----------------------------------|
| ・わかめご飯 ・子持ちシシャモの香味揚げ ・豚汁 | ・ひじきと万願寺甘とうのピリ辛丼 ・かきたま汁 | ・チリコンカン ・コンソメスープ ・ぶどう | ・うさぎハンバーグ ・のせカレーライス ・フルーツ白玉 ・福神漬け | ・かつおのフライ ・野菜スープ ・運動会応援デザート |
| ・わかめご飯 ・子持ちシシャモの香味揚げ ・豚汁 | ・ひじきと万願寺甘とうのピリ辛丼 ・かきたま汁 | ・チリコンカン ・コンソメスープ ・ぶどう | ・鶏じゃが ・小松菜の胡麻和え ・味付けのり | ・ココア揚げパン ・パインサラダ ・コーンスープ |
| ・京都産和牛の七味焼き ・真だくさんみそ汁 地)和牛 | ・さつま芋ご飯 ・竹輪の磯辺揚げ ・じゃが芋のみそ汁 | ・シイラの香草パン粉焼き ・コーン卵スープ 地)シイラ | ・厚揚げとキャベツの回鍋肉 ・切り干し大根のナムル | ・カレーラーメン ・ココロサラダ 金曜日はカレーの日 |
| ・豚肉の生姜炒め ・豆腐のみそ汁 | ・アジの天ぷら ・カレー汁 ・きゅうり漬け 地)アジ | ・きのこのミートスパゲティ ・コーンサラダ | ・高野豆腐の中華煮 ・春雨スープ | ・ミートサンド ・米粉クリームシチュー |
| ・鶏肉のつくね ・万願寺のみそじゃこ炒め ・すまし汁 | ・トリガイのご飯 ・昆布豆 ・油揚げのみそ汁 | ・マカロニグラタン ・ミネストローネ | ・鯖のみそ煮 ・けんちん汁 | ・セルフドック ・かぼちゃのポターージュ |

【米飯】

【加工飯】

【加工パン】

【麦ご飯】

【規格パン】

