



# 平成30年度 4がつきゅうしよくこんだて

舞鶴市立吉原小学校

## 御入学、御進級おめでとうございます。

学校生活でみなさんが楽しみにしている給食。食べることが好きになるような、食事の時間が楽しくなるような工夫を考え、限られた中で給食に彩りを添えたいと思います。

元気な「いただきます。」「ごちそうさまでした。」の声を給食室に響かせてくださいね。

牛乳は毎日つきます。残さずに飲みまろう！



### ごはん・パン予定表

月曜日	ごはん	加工パンの種類
火曜日	加工ごはん	
水曜日	加工パン	
木曜日	麦ごはん	
金曜日	コッペパン	

11日(水)	12日(木)	13日(金)
こくとう <b>黒糖パン</b> ▲旬の野菜使用です。 ポテトグラタン キャベツスープ お祝いゼリー (716kcal)	そぼろ丼 小松菜のみそ汁 小松菜にはカルシウムが多くふくまれています。 (604kcal)	こあ <b>きな粉揚げパン</b> コーンサラダ とうふ <b>豆腐スープ</b> (640kcal)
16日(月)	17日(火)	18日(水)
はん <b>ごはん</b> マーボー豆腐 ちゅうかふう <b>中華風サラダ</b> (668kcal)	とりめし <b>鶏飯</b> ちくわのいそべ揚げ たま <b>玉ねぎのみそ汁</b> (619kcal)	こくさんこむぎ <b>国産小麦100%パン</b> サゴシのキャロット焼き ABCスープ イチゴジャム アルファベットの形をした小さなマカロニが入ったスープです。 (654kcal)
20日(金)	21日(土)	
こがた <b>小型パン</b> かしわうどん しそひじき和え ミカンジャム (691kcal)	ほうれん草の <b>キーマカレー</b> ▲とりひき肉のカレーです。 フルーツヨーグルト ぶくじんづ <b>福神漬</b> 授業参観日 (720kcal)	
23日(月)	24日(火)	25日(水)
はん あじつ <b>ごはん 味付けのり</b> ツバスのカレー たつたあ <b>竜田揚げ</b> わかめのみそ汁 (595kcal)	こもく はん <b>五目ごはん</b> だいす にぼ あげに <b>大豆と煮干しの揚げ煮</b> すまし汁 大豆と煮干しを揚げたものに甘辛しょうゆだれをからめた、給食で人気のある一品です。 (629kcal)	あじつ <b>味付けパン</b> パインサラダ クリームシチュー ホワイトルーは給食室で手作りしたものです。 (662kcal)
26日(木)	27日(金)	
むぎ はん <b>麦ごはん</b> きんぴらごぼう にくだん こじる <b>肉団子汁</b> (722kcal)	ツナサンド やさい <b>野菜スープ</b> いちご 切れ目の入ったパンに自分で具材をはさんでツナサンドを作ります。 (588kcal)	

※4月19日(木)は21日(土)参観日の振替休業日となります。

学校給食では地産池消に取り組んでいます。

- ★ごはんは舞鶴産コシヒカリ米を使用しています。
- ★舞鶴港で水揚げされた魚介類を月1~2回使用します。
- ★その他の食材も、なるべく国産の物を使用し、かまぼこ、豆腐は地元の業者から仕入れています。

吉原小学校の給食調理業務は、昨年度に引き続き株式会社ウオクニさんにお世話になり、調理員3名で給食を作ります。

今年度も栄養職員の前田が、献立を考えたり、食材を発注したり会計を担当します。一年間どうぞよろしくお願いいたします。

給食時間は

12:30~13:10です。

今月の舞鶴のお魚



18(水) サゴシ



23(月) ツバス

