



4がつこんだてひょう

《牛乳は毎日つきます》

舞鶴市立倉梯小学校



ご入学、ご進級おめでとうございま



こころもからだも元気でたくましい子になるように、なんでもしっかりたべましょう。

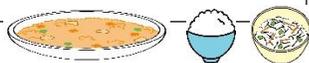


給食では、たくさんの食材が登場します。きっと初めて食べる食材もあるかもしれませんが、食材だけではなく、たくさんの献立も登場します。そんな出会いも楽しんでほしいと思っています。
当番になった人は、衛生に気をつけて給食当番をしましょう。白衣、マスクをつけ、食事の前後は手洗いをしっかりしましょう！

＜地場産物＞
小学校では、舞鶴や京都府で作られた野菜や水揚げされたお魚を使用します。今月のお魚は、サバです。



月曜日 パン(ジャムやおかずをはさんだりします)
火曜日 ごはん(舞鶴産こしひかりです)
水曜日 加工パン(黒糖パンやミルクパンなど)
木曜日 味付けごはん(具をませこみます)



12 (🍞) あじっ 味付けパン コーンクリームシチュー フレンチサラダ 1年生のみなさんの初めての給食は、クリームシチューです。パンはひとつずつちぎって食べましょう。	13 (🍛) チキンライス ジャがいものチーズ煮 やさい 野菜スープ ジャがいものチーズ煮は倉梯小学校で大人気のメニューです。チーズがジャがいものに絡んでおいしいです。	14 (🍷) しゃきしゃき牛丼 ジャがいものみそ汁 ブドウゼリー しゃきしゃき牛丼は、牛丼に切干大根やもやしといった歯ごたえのある野菜をいれています。栄養価もあがり、カミカミ献立にもなっています。		
17 (🍞) こがた 小型パン りんごシ おやこ 親子うどん ごまあえ 小型パンは小さいパンなので麺を付けることが多いです。今日は、親子うどんです。ふわふわの卵がうどんと絡んでおいしいです。	18 (🍛) ごはん にく 肉じゃが こまつな 小松菜のじゃこ炒め 給食の肉じゃがはじゃがいもをたくさん使います。今日は38キロのじゃがいもを使用します。	19 (🍞) シュガーあげパン コーンサラダ ウィンナーのスープ シュガーあげパンは、パンを揚げて砂糖をまぶしたパンです。揚げパンの味の種類はたくさんありますので、来月は何味がでるか楽しみに♪	20 (🍛) ごもく 五目チャーハン ちくわの磯辺揚げ スーミータン スーミータンは、中国料理で卵が入ったコーンスープです。	21 (🍷) カレーライス フルーツヨーグルト ふくじんづ 福神漬け 「金曜日はカレーの日」のプロジェクトに小学校は参加しています。カレーライスは月に1回給食で登場します。季節に合わせて野菜を変えたりしています。
23 (🍞) ツナサンド はるさめ 春雨スープ いちごのアイス ツナサラダをパンにはさんだり、ちぎったパンにのせていただきます。	25 (🍛) ごはん マーボー豆腐 だいず 大豆と煮干しの揚げ煮 倉梯小学校では、マーボー豆腐をごはんにかけて食べる人が多いです。そのままでもおいしいですよ。	26 (🍞) ミルクパン ポテトグラタン はる 春キャベツのスープ煮 グラタンは給食室での手作りです。1つ1つカップに入れてオーブンで焼きます。	27 (🍛) たけのこごはん とりにく 鶏肉のてり すまし汁 たけのこがおいしい季節です。3月～5月が旬です。澄まし汁は、鯉節でダシをとります。香りまで楽しみましょう。	28 (🍷) むぎ 麦ごはん あじっ 味付けのり サバのカレー竜田揚げ たま 玉ねぎのみそ汁 【地場産物】 サバ 舞鶴で水揚げされたサバをカレー風味にさせていただきます。

きゅうしょくとうばんのふ

★ながいかみはぼうしのなかに入れてみましょう。

★マスクはかならずもってきてつけましょう。

★フードのついたふくをきていたらはいから

はなとくちをお

つめはみじかくする

かみのけがおちないようにしっかりぼうしにいれる

