



# 4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります



令和2年4月

舞鶴市立与保呂小学校

げつようび 月曜日	かようび 火曜日	すいようび 水曜日	もくようび 木曜日	きんようび 金曜日
(パンの日)	(ごはんの日)	(加工パンの日)	(味付けごはんの日)	(麦ごはんの日)
13日	14日	15日	16日	17日
シュガーあげパン パインサラダ たまごスープ	しゃきしゃき ぎゅうどん かきたまじる はなみだんご (くしはありません) 	あじつけパン クリームシチュー フルーツサラダ	チキンライス じゃがいもの チーズに スーミータン 	カレーライス ふくじんづけ フルーツヨーグルト
ねんせいきゅうしめくし 2~6年生給食開始	ねんせいきゅうしめくし 1年生給食開始	あじつけパンはほんのりあまいあじつけのパンです。		
20日	21日	22日	23日	24日
こがたパン おやこうどん やさいチップス いちごジャム	ごはん マーボーとうふ こまつなの じゃこいため	こくさんこむぎパン ニギスフライ キャベツ、ソース ミネストローネ	ぎゅうにくと ごぼうのませごはん ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる	むぎごはん にくじゃが ゆかりあえ
やさいチップスはごぼう・かぼちゃ・さつまいもを揚げます。	【地場産物の日】ニギス  舞鶴のさかな まいづる みずあ かこう さかな 舞鶴で水揚げされ加工された魚です		じゃがいものみそ汁にはじゃがいも、こまつな たまご とうふ、はい小松菜、玉ねぎ、豆腐が入っています。	ゆかりあえは大根、きゅうり、キャベツを甘酢とゆかりで和えます。
27日	28日	29日	30日	4月のきゅうしょくもくひょう 「あんぜんや えいせいに きをつけて じゅんぴをしよう」
メロンパン シイラのバジルやき コーンたまごスープ	ごはん てづくり とうふハンバーグ そえやさい ちくわのスープ	しょうわ 昭和の日	とりめし さつまいもと にぼしのあげに すましじる	
【地場産物の日】 シイラ  舞鶴のさかな	てづく とうふ <手作り豆腐ハンバーグ> あいびきに、 合挽肉、おから、豆腐、玉葱、の はい 入ったハンバーグです。		かくぎりにしたさつまいもとにぼしをあぶらあにからしを油で揚げて煮絡めます。	

給食のごはんは、学校用に舞鶴市内で作られている舞鶴産コシヒカリを使用しています。季節の野菜は、与保呂のなかよし産直さんでお世話になります。魚や海藻なども舞鶴で水揚げされ、加工したものを使うこともあります。その他の食材も舞鶴市の業者にお世話になっています。



舞鶴の旬のおいしいさかなを、おすすめするロゴマークです。とれたての「舞鶴のさかな」を元気よくPRしている姿を表現し、人の両手、顔、頭などで「ま」「い」「づ」「る」の文字を表現しています。愛称は、『うおづるくん』です。

<きゅうしょくのもちもの>  
・マスク  
・おはし  
・はフラシ・コップ  
・ぼうし (3~6年生)

わすれものはないかな?

おはしは  
まいにち  
あらってもって  
きましょう!