



# 6月こんだてひょう



《牛乳は毎日つきます》

令和2年5月29日

舞鶴市立与保呂小学校

げつようび 月曜日 (パンの日)	かようび 火曜日 (ごはんの日)	すいようび 水曜日 (加工パンの日)	もくようび 木曜日 (味付けごはんの日)	きんようび 金曜日 (むぎごはんの日)
<b>1日</b>	<b>2日</b>	<b>3日</b>	<b>4日</b>	<b>5日</b>
シュガーあげパン あまずあえ かきたまじる	ごはん マーボーとうふ こまつなの じゃこいため	ミルクパン ポテトグラタン キャベツのスープ	ごもくごはん ししゃものこうみあげ ぶたじる	ぎょうざどん わかめスープ かしわもち
<シュガーあげパン> パンをカリッと揚げ、砂糖とグラニュー糖をまぶします。	<b>【カミカミ献立】</b>		<b>【カミカミ献立】</b> ししゃもは、カルシウムを多く含む魚です。	<かしわもち> 端午の節句(こどもの日)に子どもの成長をお祝いして食べます。
<b>8日</b>	<b>9日</b>	<b>10日</b>	<b>11日</b>	<b>12日</b>
メロンパン 焼きそば フルーツサラダ	わかめごはん とりにくのつくね みだくさんのみそしる	こくさんこむぎパン ニギスのいそべフライ キャベツ、ソース ミネストローネ	こまつなとじゃこの チャーハン じゃがいものチーズに スーミータン	ハヤシライス アスパラソテー
<メロンパン> いつものパンにメロン生地がのっています。	<b>【カミカミ献立】</b> つくねにはごぼうが入っています。	<b>【地場産物の日】</b> 舞鶴のさかな	<じゃがいものチーズ煮> じゃがいもに、ベーコン、チーズ、バターなどを合わせて煮込みます。	<アスパラソテー> ベーコン、アスパラガス、キャベツ、コーンをバターで炒めてコンソメ、塩、こしょうで味付けしています。
<b>15日</b>	<b>16日</b>	<b>17日</b>	<b>18日</b>	<b>19日</b>
パン シイラのバジル焼き コーンたまごスープ	ごはん きりぼしだいこんの キムチいため じゃがいものみそしる	こくとうパン マカロニグラタン レタスとトマトのスープ	ひじきごはん とりにくのてりやき すましじる	キーマカレー コーンサラダ ふくじんづけ
<b>【地場産物の日】</b> 舞鶴のさかな	<b>【カミカミ献立】</b>		<b>【カミカミ献立】</b>	<b>【金曜日はカレーの日】</b>
<b>22日</b>	<b>23日</b>	<b>24日</b>	<b>25日</b>	<b>26日</b>
パン カラフルスパゲティ かんぴょうサラダ	ごはん にくじゃが ゆかりあえ	あじつけパン なすとまんがんに ミートグラタン ウイナーとやさいの スープ	キムチチャーハン ちくわのいそべあげ みそワンタンスープ	ちゅうかどん さつまいもと にぼしのあげに
<b>【カミカミ献立】</b>	しゅんしよくざいしん 旬の食材：新じゃが かわ皮がうすくホクホクした食感が特徴です。	万願寺甘とうの イメージキャラクター 「あまとくん」	<キムチチャーハン> ピリッとした辛さが食欲をそそります。	<b>【カミカミ献立】</b> さつまいもとにぼしをカリッと揚げています。
<b>29日</b>	<b>30日</b>	<b>《6月の給食目標》「好き嫌いしないで食べよう」</b>		
パン ミートサンド えーびーしー ABCスープ	ごはん サバの カレーたつたあげ たまねぎのみそしる	<p>6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です。</p> <p>今月は、かみごたえのある献立「カミカミ献立」を多く入れています。</p> <p>好き嫌いしないで、なんでもよくかんで食べましょう。よくかむことで唾液がたくさんでて、虫歯を予防したり、食べ物の消化を助けたりします。</p>		
ミートソースはパンといっしょに食べましょう。スープにはいろいろな形のマカロニが入ります。	<b>【地場産物の日】</b> 舞鶴のさかな	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>地場産物の日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニギス</li> <li>・シイラ</li> <li>・サバ</li> </ul> </div>		