

8月9月 こんだてひょう



《牛乳は毎日あります》

令和2年8月21日

舞鶴市立与保呂小学校

月曜日 (パンの日)	火曜日 (ごはんの日)	水曜日 (加工パンの日)	木曜日 (味付けごはんの日)	金曜日 (むぎごはんの日)
24日	25日	26日	27日	28日
こがたパン やきそば ごぼうとにぼしの あげに いちごジャム	ごはん トビウオの まんがんじソースかけ ゆかりあえ わかめスープ	こくさんこむぎパン カレーミートサンド ABCスープ	チキンパエリア じゃがいもの チーズに たまごスープ	むぎごはん なつやさいマーボー こまつなとじゃこの いために
<small>【牛蒡】 牛蒡の食物繊維は腸内環境を整えます。</small>	【地場産物の日】 	カレーミートはパンにはさんで食べましょう。		<small>なつやさい (夏野菜マーボー) かぼちゃ、万願寺甘とうの 入った マーボー豆腐です。</small>
31日	1日	2日	3日	4日
きなこあげパン あますあえ かきたまじる	ぎょうざどん みそワンタンスープ れいとうみかん	あじつけパン ビーフンの こもくいために とうがんの スパイシースープ	キムチとたくあんの まぜごはん だいずとにぼしの あげに すましじる	ポークカレーライス パインサラダ ふくしんづけ
<small>かきたま汁には豆腐、かまぼこ、えのきだけ、ほうれん草が入っています。</small>		<small>【冬瓜】 冬瓜は夏に収穫される瓜で冬まで持ちするので冬瓜といひます。</small>	【カミカミ献立】 <small>こんだて</small>	お弁当をお願いします！ 金曜日は、カレーの日 【3年生社会見学】
7日	8日	9日	10日	11日
パン アジフライ ソース レタスとトマトの スープ	ごはん しおにくじゃが こまつなのびたし	ミルクパン かぼちゃグラタン ミネストローネ	こぎつねごはん とりてん さわにわん	ビビンバ トックスープ
【地場産物の日】 			<small>【沢煮椀】 白菜・大根・人参・干しいたけを千切りにし、豚肉を入れだしと醤油で味付けをした汁物です。</small>	<small>【ビビンバ】 韓国料理のひとつでごはんを混ぜて食べます。</small>
14日	15日	16日	17日	18日
こがたパン きつねうどん パリパリあえ りんごジャム	わかめごはん ツバスの あまからソースかけ さつまじる	こくさんこむぎパン なすとまんがんじの ミートスパゲティ コールスローサラダ	へしこチャーハン ちくわのいそべあげ はるさめスープ	ハヤシライス あおないため
<small>【パリパリ和え】 きゅうり、だいこん、ゆで、つぼ漬け、しお、さとう、酢、あじつ、塩、砂糖、酢で味付けします。</small>	【地場産物の日】 		【地場産物の日】 	<small>あおないた 青菜炒めはキャベツと小松菜を ベーコンと一緒に炒めます。</small>
21日	22日	23日	24日	25日
敬老の日 	秋分の日 	こくとうパン とりにくの キャロットやき ウイナーとやさいの スープ	ぎゅうにくとごぼうの まぜごはん こんぶまめ あつあげのみそしる	むぎごはん さばのしおやき きんぴらごぼう じゃがいものみそしる
		<small>とりにく (鶏肉のキャロット焼き) すりおろした人参、マヨネーズ、調味料をあわせたものをつけて焼きます。</small>	<small>【昆布】 昆布のネバネバは『アルギン酸』や『フコダイン』といった食物繊維です。</small>	【地場産物の日】
28日	29日	30日	今月の給食目標 教室をきれいにしよう 給食前には窓を開けて空気を入れ替えを しましょう。また、整理整頓をして気持ちよく食事をしましょう。	
パン クリームシチュー ポパイサラダ 	ごはん とりにくのてりやき まんがんじあまとうの しおこんぶいために あぶらあげのみそしる 万願寺甘とうの イメージキャラクター 「あまとくん」 	あじつけパン ポークビーンズ フルーツサラダ 【フルーツサラダ】 キャベツ、みかん、パインをサラダ油、こしょう、酢、塩のドレッシングで和えます。		