

5月 こんだてひょう



牛乳は毎日つきます

平成30年4月27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)
	1日 なかよし遠足 お弁当の用意をおねがいします	2日 ミルクパン やさいのようふうに コーンサラダ <遠足予備日> 1日(月)の遠足が延期になって2日になると、給食はありませんので、お弁当の用意をお願いします。	3日 憲法記念日 お休みの日でも朝食・昼食・夕食をしっかり食べましょう。	4日 みどりの日
	7日	8日	9日	10日
きなこあげパン ごまずあえ かきたまじる <きなこあげパン> いつものコッペパンを油で揚げてきな粉、砂糖、塩を混ぜたものをまぶしています。	ごはん とりのてりやき キムチあえ さつまじる 	こくとうパン しんじゃごと アスパラのグラタン ミネストローネ アスパラガスは、βカロテン(ビタミンA)が多くお肌や目にとてもいいです。	たけのごはん こうやどうふと えんどうのたまごとじ わかめのみそしる 6年生修学旅行 いちにちめ 1日目	むぎごはん マーボーどうふ きりぼしだいこんのナムル 6年生修学旅行 ふつかめ 2日目
14日	15日	16日	17日	18日
こがたパン やきそば やさいチップス <やさいチップス> さつまいも、かぼちゃ、ごぼうをうすくスライスして、油で揚げて塩をまぶしています。	ごはん さばのあまずソース おひたし わかたけじる 【地場産物の日】 さばにしょうが汁、酒につけて、片栗粉をまぶして油で揚げ、砂糖、しょうゆ、酢のタレで味付けしています。	こくさんこむぎパン ポークビーンズ パインサラダ てづくりいちごジャム <手作りいちごジャム> 旬のいちごに砂糖と、レモン汁を入れてつくります。調理員さんの手作りで。	かやくごはん ちくわのいそべあげ ぶたじる 	むぎごはん ほうれんそうの キーマカレー フルーツポンチ 全曜日は、カレーの日 キーマカレーのキーマとは、インドのヒンディー語で「ひき肉」という意味です。
21日	22日	23日	24日	25日
ミートサンド こめこクリームスープ ゆでそらまめ 「そらまめ」は、さやつきのものを八百屋さんにもって来てもらい2年生にさやむぎ体験をしてもらいます。	ごはん にくじゃが こまつなごまあえ ぶりかけ 	あじつけパン ナポリタンスパゲティ グリーンサラダ <ナポリタンスパゲティ> ベーコン、なす、玉葱、人参、グリーンアスパラが入っています。	えんどうごはん アジのかばやき たまねぎのみそしる 「えんどう」は、さやつきのものをななかよし産直さんにもって来てもらい、1年生にさやむぎ体験をもらいます。	むぎごはん ちゅうかどん だいずと さつまいものあげに
28日	29日	30日	31日	そら豆(空豆) そら豆はさやを天に向けて実ることから「空豆」と呼ばれるようになったと言われています。タンパク質、ビタミン類、鉄、銅などの栄養をバランスよく含んでいます。
セルフドッグ ソーセージ キャベツのソテー ケチャップ かぼちゃのポタージュ セルフドッグは、自分でソーセージ、キャベツのソテー、ケチャップをはさんで食べましょう。キャベツのソテーは、カレー味です。	ごはん ぶたにくのカリンあげ ちゅうかスープ そくせきづけ <豚肉のカリン揚げ> 拍子切りにした豚肉に、しょうが汁、しょうゆで下味をつけて片栗粉をまぶして揚げ、砂糖、しょうゆ、白ごまのタレにつけています。	ミルクパン いわしのごまあげ そえキャベツ ソース やさいのスープ 	ドライカレー たまごスープ ポテトサラダ 	