



4がつこんだてひょう



牛乳は毎日あります



平成30年4月

舞鶴市立与保呂小学校

	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
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」	(ごはんの日) 10日	(加工パンの日) 11日	(味付けごはんの日) 12日	(麦ごはんの日) 13日
	カレーライス フルーツヨーグルト ふくじんづけ	こくとうパン ポテトグラタン キャベツのスープに	チキンライス じゃがいもの チーズに たまごスープ	ぎゅうどん かきたまじる はなみだんご
げつようび 月曜日 (パンの日)	フルーツヨーグルトは、おうとうかん、 <small>黄桃</small> 、みかん、 <small>パイ</small> ンをヨーグルトで和えています。			はなみだんご 花見団子の串はありません
16日	17日	18日	19日	20日
こがたパン おやこうどん ごまあえ いちごジャム	ごはん マーボー豆腐 こまつなと じゃこのいため に	こくさんこむぎパン サゴシの バジルソースや き ミネストローネ	とりめし ちくわのいそべあげ すましじる	むぎごはん てづくり とうふハンバーグ そえやさい ちくわのスープ
ごまあえは、キャベツと、ほうれん草を茹で砂糖、しょうゆ、白ごまで和えています。		【地場産物の日】 サゴシは、さんらんはるなつきし、 <small>産卵のため春から夏にかけて岸にちか</small> はるつさかな、 <small>近づくので春を告げる魚といわれます。</small>		てづくとうふハンバーグには、とうふ、あいじく、 <small>合挽肉</small> 、おから、たまねぎはいっています。
22日(日)	24日	25日	26日	27日
ツナサンド やさいスープ いちご	ごはん ツバスの カレーたつたあげ たまねぎのみそしる ふりかけ	あじつけパン クリームシチュー フルーツサラダ	ごもくごはん だいずと にぼしのあげに じゃがいものみそし る	むぎごはん にくじゃが ごますあえ
がっこうかい、PTA総会のため給食があります。 4月23日(月)は振替休業日	【地場産物の日】 ツバスは、まいづるみずあか、 <small>舞鶴で水揚げされ加工されたものです。</small>	クリームシチューは、てづくのホワイトルウで味付けしています。	ごもくごはんは、とりにく、ごぼう、 <small>干し椎茸</small> 、人参、油揚げの5種類の具が入っています	ごますあえは、もやし、きゅうり、 <small>胡瓜</small> 、キャベツを茹で、白ごま、砂糖、しょうゆで和えています。

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、加工したの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。

【今月の地場産物】

サゴシ・・・18日(水)
ツバス・・・24日(火)



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」を元氣よく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
- ・バンダナ(ぼうし)
- ・おはし
- ・はフラシ・コップ



おはしはまいにちあらってもってきましょう!