

9月 こんだてひょう



《牛乳は毎日あります》

平成30年8月29日

舞鶴市立与保呂小学校

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の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。

【今月の地場産物】

- ・ツバス (11日)
- ・アジ (18日)
- ・へしこ (20日)



《なかよし産直》

- ・じゃがいも
- ・かぼちゃ
- ・ニンニク
- ・まんがんじあまとう

金曜日

(むぎごはんの日)

31日



むぎごはん
ハヤシライス
マカロニサラダ

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)
3日	4日	5日	6日	7日
ココアあげパン こまずあえ かきたまじる	ごはん とりにくのつくね ゆかりあえ こまつなのみそしる	ミルクパン なすとまんがんじの ミートグラタン コーンたまごスープ	ぎゅうにくとごぼう のませごはん にまめ じゃがいもの みそしる	むぎごはん なつやさいいり マーボー こまつなの じゃこいため
<small><とりのつくね> 鶏挽肉、豆腐、玉葱、ごぼう、白ごま、塩、しょうゆ、酒、でんぷんを混ぜ合わせて楕円形にしてオープンで焼き、甘辛いタレをかけています。</small>			5年生野外活動	5年生野外活動
10日	11日	12日	13日	14日
こがたパン おやこうどん パリパリあえ いちごジャム	ごはん ツバスのぴりから ソースかけ さつまじる	こくさんこむぎパン とりにくの こうそうパンこやき やさいスープ りんごジャム	だいずとひじきの ませごはん とりてん すましじる	ちゅうかどん だいずと さつまいもの あげに
<small><パリパリ和え> きゅうり、大根を茹で、つぼ漬け、砂糖、酢で味付けします。</small>	【地場産物の日】	<small><とりにくの香草パン粉焼き> 鶏むね肉にパセリ、バジル、パン粉、マヨネーズをかけて焼きます。</small>	<small>大豆はタンパク質が豊富に含まれています。今回はひじきと合わせて混ぜご飯にします。</small>	<small><中華丼> 玉葱、人参、筍、白菜、しいたけ、卵、豚肉が入っています。</small>
17日 敬老の日 	18日	19日	20日	21日
	ごはん アジフライ そえやさい ソース みそしる	こくとうパン クリームシチュー フルーツサラダ	へしこチャーハン ちくわの いそべあげ はるさめスープ	むぎごはん かぼちゃの キーマカレー ポパイサラダ
	【地場産物の日】	<small><クリームシチュー> 調理室でバター、牛乳、小麦粉からホワイトルーを手作りしています。</small>	【地場産物の日】	<small><キーマカレー> “キーマ”とはヒンディー語で「細切れ肉」または「ひき肉」の意味です。</small>
24日 秋分の日 振り替え休日	25日	26日	27日	28日
	ごはん ぶたにくの カリンあげ にゅうめん お月見デザート	あじつけパン ビーフンの ごもくいため とうがんの スパイシースープ	タコライス ・タコスミート ・ポイルキャベツ レタスのスープ	むぎごはん ぶたにくじゃが まんがんじと ちくわのいために

★タコライスってどんな料理？

タコライスは沖縄料理です。スペイン料理のタコスの具材を日本の米(ライス)と合わせてタコライスという名前になったと言われています。給食ではひきにくと玉葱、人参を炒め、チーズ、トマトケチャップ、カレーパウダー、ウスターソースで味付けしたタコスミートと、ポイルキャベツをご飯の上のせていただきます。