



7月こんだてひょう



舞鶴市立福井小学校

<p>3(月)</p> <p>ごはん スズキの 万願寺ソースかけ</p> <p>さばか だいこん 佐波賀大根と</p> <p>きゅうりのピリ辛和え</p> <p>かぼちゃのみそ汁</p> <p>くまると京都の日</p>	<p>4(火)</p> <p>チキンライス ポパイサラダ 卵スープ</p> 	<p>5(水)</p> <p>黒糖パン タンドリーチキン サンラータン</p> <p>＜サンラータン＞ 中華スープの一つ。酢の酸味と唐辛子やこしょうの辛みをきかせたもの</p>	<p>6(木)</p> <p>麦ごはん 豚キムチ丼 みそワタンスープ</p> 	<p>7(金)</p> <p>パン 星形ハンバーグ プチトマト 春雨スープ</p> 
<p>10(月)</p> <p>ごはん</p> <p>トビウオのごまフライ 添え野菜・ソース すまし汁</p> <p>＜地場産物の日＞ トビウオ</p>	<p>11(火)</p> <p>鶏めし 小松菜と じゃこの炒め煮 じゃがいものみそ汁</p> 	<p>12(水)</p> <p>国産小麦パン チリコンカン コンソメスープ</p> <p>＜チリコンカン＞ アメリカの国民食のひとつで、肉・豆・香辛料・ハーブを入れた料理</p>	<p>13(木)</p> <p>麦ごはん 夏野菜カレー フルーツパンチ 福神漬け</p> <p>＜夏野菜カレー＞ かぼちゃや万願寺甘とうが入ったチキンカレーです。鶏肉のほかにベーコンも入れます。</p>	<p>14(金)</p> <p>給食終了日</p> <p>小型パン 焼きそば ゆでとうもろこし セレクトゼリー</p> 

7月3日(月) まるごときょうとの日



この日の給食は、舞鶴で水揚げされたスズキ、わかめ、舞鶴特産品の万願寺甘とう、もうひとつ舞鶴の特産品である、佐波賀大根を使用した総菜、舞鶴で加工された平天、豆腐、そして地元産(京都府内産)のかぼちゃと、玉ねぎを使った献立です。だしで使用する煮干も舞鶴産です。

舞鶴には、おいしい食材がたくさんあります。子どもたちにも、舞鶴でとれる魚、野菜などのよさを知り、舞鶴をより好きになって欲しいという思いで「まるごときょうとの日」の取組を行っています。



セレクトデザート

1 学期最後のお楽しみということで、デザートを選んでみました。今回は、夏の果物のゼリーで「すいか」か「メロン」のどちらかにしました。
1 年生にとっては、はじめてのセレクト給食です。

まるごと京都の日のほかの

こんげつ じばさんぶつ
今日の地場産物は

トビウオ



まいづる うみ
舞鶴の海でとれた
ものです。

※牛乳は毎日つきます

月曜 — ごはん	火曜 — 加工ごはん	水曜 — 加工パン	木曜 — 麦ごはん	金曜 — 規格パン
----------	------------	-----------	-----------	-----------