

# 4月 こんだてひょう

舞鶴市立福井小学校



ご入学・ご進級  
おめでとうございます

## こんげつ じばさんぶつ 今月の地場産物



まいづる うみ  
舞鶴の海で  
とれたものです。

スズキ

学校給食では地産地消に取り組んでいます！

●1週間に3回のご飯には、まいづる産のコシヒカリ米を使用しています。

●地場産物の日…まいづる港で水揚げされた魚介類を月に1~2回使用します。(ブリ・サバ・シイラ・ハタハタ・サワラ・アジ・トビウオ・ツバス・カマス等を予定しています。)

●その他の食材も、なるべく国産の物を使用し、加工食品(かまぼこ・豆腐)は、地元の業者から仕入れています。

## 給食の持ち物



12(金)

カレーミートサンド

かぼちゃ  
南瓜のポタージュ

<カレーミートサンド>  
自分でカレーミートの具を  
コッペパンにはさみます。自  
分ではさむと、美味しさアッ  
プ！

金曜日は  
カレーの日

ぎゅうにゅう まいにち  
※牛乳は毎日つきます。

<p>15(月)</p> <p>ごはん</p> <p>まーぼとうふ 麻婆豆腐</p> <p>こまつな いたに 小松菜とじゃこの炒め煮</p> <p>&lt;小松菜とじゃこの炒め煮&gt; 小松菜は、骨を丈夫にする カルシウムがたくさん入っ ています。苦手な味でも、「体を 丈夫にする」と思って食べて みましょう！</p>	<p>16(火)</p> <p>ぎゅうにく 牛肉とごぼうのまぜごはん</p> <p>ちくわ いそべあ 竹輪の磯辺揚げ</p> <p>じゃがいも しる じゃが芋のみそ汁</p> <p>&lt;竹輪の磯辺揚げ&gt; 衣に青のりが入った竹輪の 天ぷらです。青のりの風味が 食欲をそそります。</p>	<p>17(水)</p> <p>こくさんこむぎ 国産小麦100%パン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>コーンサラダ</p> <p>&lt;ポークビーンズ&gt; ビーンズ=大豆 大豆、豚肉、じゃがいも、人 参、玉ねぎ、グリーンピースの 入ったケチャップ味のスープ です。</p>	<p>18(木)</p> <p>むぎい 麦入りごはん</p> <p>ぶたにく こうみや 豚肉の香味焼き</p> <p>かきたま汁</p> <p>&lt;豚肉の香味焼き&gt; 豚肉、玉ねぎ、ピーマン、人 参を油で炒め、砂糖、しょうゆ、 カレー粉、トウバンジャンで味 付けをします。人気メニュー です。</p>	<p>19(金)</p> <p>こがた 小型パン</p> <p>おやこ 親子うどん</p> <p>ごま和え</p> <p>はなみだんご 花見団子</p> <p>&lt;親子うどん&gt; うどんの出しは、煮干しと 昆布でとっています。</p>
<p>21(日)</p> <p>参観日</p> <p>カレーライス</p> <p>フルーツヨーグルト</p> <p>ふくじんづ 福神漬け</p>	<p>23(火)</p> <p>とりめし</p> <p>だいず にぼ あに 大豆と煮干しの揚げ煮</p> <p>すまし汁</p> <p>&lt;とりめし&gt; 鶏肉、しいたけ、人参、油揚 げ、グリーンピースが入ったま ぜごはんです。</p>	<p>24(水)</p> <p>あじつ 味付けパン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>パインサラダ</p> <p>&lt;クリームシチュー&gt; ホワイトソースは、給食室で 手作りします。人気メニュー です。</p>	<p>25(木)</p> <p>むぎい 麦入りごはん</p> <p>スズキのフライ</p> <p>ゆかり和え</p> <p>たま しる 玉ねぎのみそ汁</p> <p>じばさんぶつ ひ &lt;地場産物の日&gt;</p> <p>スズキ</p>	<p>26(金)</p> <p>ハンバーガー</p> <p>(ハンバーグ・カレー炒め、 ケチャップ)</p> <p>はる 春キャベツのスープ</p>

## ☆給食室の紹介☆

今年度も引き続き、給食調理業務は、株式会  
社魚国総本社の調理員さんにお世話になりま  
す。安心・安全、そしておいしい給食を作るよ  
うに努めてまいります。よろしくお願ひします。



給食当番の  
順番が回っ  
てきたら、白  
衣の洗濯、  
アイロンが  
けをお願い  
します。



月曜 — ごはん

火曜 — 加工ごはん

水曜 — 加工パン

木曜 — 麦入りごはん

金曜 — 規格パン