

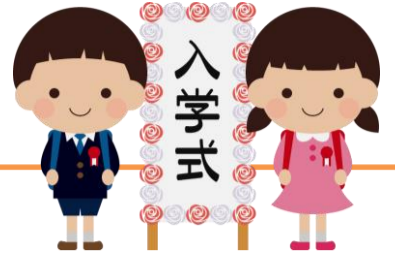


# 4月こんだてひょう

舞鶴市立福井小学校  
令和4年4月13日

## ご入学・ご進級おめでとうございます

こころもからだも元気でたくましい子になるように何でもたべましょう！



入学式

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・カワハギ・アジ・トビウオ・ツバス・カマス・アカモク等を予定しています。)
- 食材は、なるべく国産の物を使用し、地元の業者から仕入れています。



| 月曜日(ごはん)  | 火曜日(加工ごはん) | 水曜日(加工パン) | 木曜日(麦入りごはん)   | 金曜日(パン)   |
|---|------------|-----------|---|---|
| <p>こんげつ じ ば さんぶつ<br/><b>今月の地場産物</b></p> <p>サバ</p>   |            |           | <p>14日(木)</p> <p>(麦入りごはん)<br/>しゃきしゃき牛丼<br/>すまし汁</p>   | <p>15日(金)</p> <p>パン<br/>ミートスパゲティ<br/>フルーツヨーグルト</p>  |
| <p>18日(月)</p> <p>ごはん<br/>肉じゃが<br/>ごま酢和え</p>   |            |           | <p>21日(木)</p> <p>麦入りごはん<br/>豚肉の香味焼き<br/>じゃがいものみそ汁</p>   | <p>22日(金)</p> <p>小型パン<br/>衣笠うどん<br/>大豆と煮干しの揚げ煮</p>  |
| <p>19日(火)</p> <p>ドライカレー<br/>野菜チップス<br/>卵スープ</p>   |            |           | <p>20日(水)</p> <p>国産小麦100%パン<br/>ツナサンド<br/>南瓜のポターージュ</p>                                       | <p>27日(水)</p> <p>ミルクパン<br/>ポークビーンズ<br/>パインサラダ</p>   |
| <p>24日(日)<br/>&lt;参観日&gt;</p> <p>ごはん<br/>キーマカレー<br/>切干大根のナムル<br/>花見団子</p>                   |            |           | <p>26日(火)<br/>&lt;地場産物の日&gt;</p> <p>とりめし<br/>まいづる産 サバのカレー揚げ<br/>たまねぎのみそ汁</p>                  | <p>28日(木)</p> <p>えんそく<br/>遠足<br/>いらっしやい集会</p>   |
| <p>25日(月)</p> <p>ごはん<br/>麻婆豆腐<br/>小松菜とじゃこの炒め煮</p>   |            |           | <p>27日(水)</p> <p>ポークビーンズ<br/>アメリカの家庭料理で、豚肉、大豆、じゃがいも、にんじん、たまねぎの入ったケチャップ味のスープです。</p>            |   |
| <p>&lt;ごま酢和え&gt;<br/>ごま酢和えには酢をたくさん使っています。酢に含まれるクエン酸は、疲れをとったり血液をサラサラにしてくれるたります。</p>          |            |           | <p>&lt;しゃきしゃき牛丼&gt;<br/>きりぼしだいこん、はい、きりぼし切干大根が入っています。切干だいこんつか、大根を使うことで、かみこたえとカルシウムがアップします。</p> | <p>&lt;ミートスパゲティ&gt;<br/>ミートソースも手作りします。学校のミートソースは、たまねぎや人参の甘み、こな、ふかみ、だ、味と、粉チーズのkokで深味を出しています。</p> |
| <p>&lt;ごま酢和え&gt;<br/>ごま酢和えには酢をたくさん使っています。酢に含まれるクエン酸は、疲れをとったり血液をサラサラにしてくれるたります。</p>          |            |           | <p>&lt;南瓜のポターージュ&gt;<br/>ホワイトソースも手作りしています。南瓜の甘味とホワイトソースのクリーミーさが格別と人気です。</p>                   | <p>&lt;豚肉の香味焼き&gt;<br/>ぶたく、こらみ、や、ぶたく、たまねぎ、ピーマンを炒め、さとう、しょうゆ、カレー、豆板醬で味を付けたものです。</p>               |
| <p>&lt;キーマカレー&gt;<br/>「キーマ」とは、細切れ肉という意味です。今回お肉の代わりに大豆ミートを使い、高たんぱく、低カロリーで健康的なカレーに仕上がります。</p> |            |           | <p>&lt;まいづる産サバのカレー揚げ&gt;<br/>まいづるの新鮮な魚を使います。カレー風味がサバの匂いを抑えるので、食べやすく仕上がります。</p>                | <p>&lt;ポークビーンズ&gt;<br/>アメリカの家庭料理で、豚肉、大豆、じゃがいも、にんじん、たまねぎの入ったケチャップ味のスープです。</p>                    |

### 給食の持ち物



ハンカチも  
わすれずに！



給食当番の白衣を持ち帰った際は、洗濯、殺菌・消毒のためアイロンかけをお願いします。又、ボタンのほつれなどの修繕のご協力もお願いします。紐やボタンなどいり用の際は、遠慮なく学校に連絡をください。

