

## 令和6年度 5月給食こんだて

舞鶴市立吉原小学校

## 5月の給食目標【好き嫌いせず何でも食べよう!】

- ·嫌いなものでもがんばってたべよう。
- ・正しい姿勢でこぼさないようにたべよう。



(不成) (加工に成) (加工バン) (交にはん) (死情が)	(米飯)	(加工ご飯)	(加工パン)	(麦ごはん)	(規格パン
---------------------------------	------	--------	--------	--------	-------

(木販)	(加工ご販)	(加工ハン)	(友こはん)	(規格ハン)
今月の舞鶴産の魚		1日(水)	2日(木)	3日(金)
16日 アジ	a sector	・ミルクパン ・マカロニグラタン ・ウインナーと野菜の スープ エネルギー 66 O Kcal たんぱく質 24.7g	・ぎょうざ丼 ・みそワンタンスープ ・こどもの日ゼリー エネルギー 649Kcal たんぱく質 22.9g	5 <b>5</b> 3 <b>5</b>
		カルシウム 391mg	カルシウム 361mg	憲法記念日
6日(月)	7日(火)(()	8日(水)	9日(木)	10日(金)
☆振替休泊。	・ビビンバ   ・ヤンニョムポテト ・わかめスープ	・黒糖パン ・カラフル スパゲッティ ・レモンサラダ	・記録 ・もやしのナムル ・カップケーキ	・きなこ揚げパン ・甘酢あえ ・かきたま汁
13日(月)~~	エネルギー 666Kcal たんぱく質 25g カルシウム 324mg 14日(火)	エネルギー 691Kcal たんぱく質 22.6g カルシウム 353mg 15日(水)	エネルギー 595Kcal たんぱく質 21.4g カルシウム 306mg 16日(木)	エネルギー 637Kcal たんぱく質 26.5g カルシウム 390mg 17日(金)
・キーマカレー ・野菜チップス ・福神漬け	・こぎつねご飯 ・きんぴらごぼう ・厚揚げのみそ汁	・国産小麦パン ・ポークビーンズ ・ほうれん草のソテー	・麦ごはん ・アジの天ぷら ・しそあえ ・豚汁	・ 小型パン ・焼きそば ・ フルーツサラダ ・ ヨーグルト
エネルギー 688Kcal たんぱく質 19.9g カルシウム 301mg	エネルギー 598Kcal たんぱく質 23.6g カルシウム 358mg <b>21日</b> (火)	エネルギー 628Kcal たんぱく質 28.4g カルシウム 355mg <b>22日</b> (水)	エネルギー 628Kcal たんぱく質 27.5g カルシウム 326mg 23日(木)	エネルギー 623Kcal たんぱく質 25.1g カルシウム 380mg 24日(金)
・米飯 ・肉じゃが ・小松菜とじゃこの 炒め煮	・鶏飯 ・白身魚の西京焼き ・すまし汁	・バターパン ・じゃがいもの ピザソース焼き ・コーンと野菜の スープ	・麦ごはん ・豚肉とごぼうの かりん揚げ ・水菜のスープ	なかよし遠差
エネルギー 644Kcal たんぱく質 23.5g カルシウム 368mg	エネルギー 604Kcal たんぱく質 30g カルシウム 293mg	エネルギー 625Kcal たんぱく質 21.1g カルシウム 330mg	エネルギー 677Kcal たんぱく質 27.4g カルシウム 347mg	217 (4)
27日(月) ・米飯 ・ツバスの竜田揚げ ・実だくさんのみそ汁	\( \lambda \)	29日(水) ・味付けパン ・クリームシチュー ・ポパイサラダ	30日(木) ・ハヤシライス ・アスパラソテー	31日(金) ・カレーミートサンド ・ABC スープ
エネルギー 677Kcal たんぱく質 26.9g カルシウム 305mg	エネルギー 622Kcal たんぱく質 21g カルシウム 323mg	エネルギー 649Kcal たんぱく質 22.2g カルシウム 320mg	エネルギー 661Kcal たんぱく質 22.6g カルシウム 277mg	エネルギー 608Kcal たんぱく質 22.9g カルシウム 333mg



24日は遠足なのでお弁当お願いします!