

給食だより



札幌市立南郷小学校
札幌市立本通小学校
令和7年2月28日

今年度も残りわずかとなりました。この1年間で「嫌いなものが食べられるようになった。」「残さず食べられるようになった。」等、お子さんにはそれぞれの成長があったのではないのでしょうか。次の学年にステップアップする前に、この1年間はどのような食生活を送ってきたか、お子さんと一緒にぜひ振り返ってみてください。

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた



**ご卒業
おめでとう
ございます**

卒業生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。みなさんは、これまでの学校生活でたくさんのことを学んできました。今後、自分自身で食べるものを選んだりつくったりする機会が増えてきます。食べることを大切に、元気に充実した毎日を送ってください。



3月3日はひな祭り

ひな祭りは、女の子の成長を祝う年中行事で、桃の節句ともいわれています。もともとは、貴族の子どもの間で行われていた「ひいな遊び」と中国から伝わった上巳のおはらい（自分の身がわりとして、けがれを移した紙の人形を川に流す風習）が結びついたものです。ひな祭りには、草もちや、ひしもち、はまぐりのお吸い物などを食べる風習があります。

3月 よていにこんだて

○アレルギー表示は以下の通りです。

●:卵 ◆:乳製品 ◇:えび *:バラ科の果物 ☆:対応可能献立

○.....はスープ、だし用食材、.....は加工品(冷凍)の原材料です

月	火	水	木	金
3日 <small>わふう</small> 和風どぼろごはん ☆●ししゃもフライ いそ和え	4日 パスタミートソース <small>あつあ</small> 厚揚げサラダ	5日 <small>ずし</small> ちらし寿司 <small>じゅう</small> すまし汁 <small>ぶたにく</small> ☆●豚肉のカレーフライ	6日 ごはん <small>とうふ</small> 豆腐のトロトロ煮 <small>あ</small> 揚げポークシュウマイ ナムル	7日 ●◆ロールパン <small>むぎい やさい</small> 麦入り野菜スープ メンチカツ <small>かん</small> パン缶
鶏肉・焼豆腐・切干大根・干椎茸・ひじき・ごま・生姜・ごぼう・人参/カラフトししゃも・●卵・ごま/ほうれん草・白菜・のり	豚肉・大豆水煮・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・パセリ・鶏がらスープ/厚揚げ・生姜・キャバツ・きゅうり・人参・ごま	胚芽精米・大麦・昆布・つと・油揚げ・人参・干椎茸・かんぴょう・ひじき・ごま・のり/豆腐・わかめ・干椎茸・長ねぎ・宗田・むろあじ・昆布/豚肉・●卵・オートミール	豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・にんにく・鶏がらスープ/玉ねぎ・豚肉・牛肉/ほうれん草・もやし・にんじん・ごま	ベーコン・人参・玉ねぎ・キャバツ・セロリ・パセリ・押麦・鶏がらスープ・鳥がら・玉ねぎ/豚肉・玉ねぎ/パン缶
10日 <small>あつあ い にくい どん</small> *厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 ミニトマト	11日 <small>ごもく</small> 五目うどん ポテトごまだれ <small>あまなつ</small> 甘夏かん	12日 <small>やきぶた</small> 焼豚チャーハン ◆かぼちゃコロッケ ☆◆*ヨーグルト和え	13日 ごはん <small>ぶたじゅう</small> 豚汁 <small>ほっかいどうさん</small> 北海道産フリカツ <small>あ</small> ごま和え	14日 ●◆コッペパン ◆あさりのチャウダー <small>やさい</small> ◆野菜コロッケ ブルーベリーゼリー
豚肉・メンマ・人参・もやし・小松菜・厚揚げ・玉ねぎ・*りんご・生姜・にんにく・ごま/キャバツ・油揚げ・むろあじ・昆布/ミニトマト	鶏肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・干椎茸・たまぎたけ・むろあじ・昆布/じゃがいも・黒砂糖・水あめ・黒ごま/なつめかん	胚芽精米・大麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・ホールコーン・干椎茸・グリーンピース/かぼちゃ・乾燥マッシュポテト・◆脱脂粉乳・玉ねぎ/みかん缶・パン缶・*黄桃缶・*なし缶・なつめかん缶・◆ヨーグルト	豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・長ねぎ・ごぼう・生姜・むろあじ・宗田・昆布/ぶり/ほうれん草・もやし・ごま	あさり・ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・◆バター・◆牛乳・豆乳・◆スキムミルク・◆チーズ・鶏がらスープ/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・とうもろこし・人参・グリーンピース・◆脱脂粉乳・ごま/ブルーベリー・果肉・寒天等
17日 カレーライス ユールスローサラダ	18日 しょうゆラーメン <small>あお</small> 青のりポテト <small>かん</small> パン缶	19日 6年生卒業お祝い献立 赤飯 <small>じゅう</small> けんちん汁 ☆●ザンギ すだちゼリー	20日 <small>しゅんぶん ひ</small> 春分の日 	21日 <small>そつぎょうしき</small> 卒業式 
豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・鶏がらスープ/キャバツ・人参・コーン	豚肉・メンマ・生姜・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・荳わかめ・鳥がら・豚骨・昆布・玉ねぎ・人参/じゃがいも・青のり/パン缶	アルファ化米・食紅・甘納豆・ごま/鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・むろあじ・昆布・宗田/鶏肉・生姜・にんにく・●卵/水餃子・でんぶ・ん・すだち果汁等		
25日 ごはん みそ汁 <small>ぶたにく</small> 豚肉のごま揚げ おひたし	25日 ●◆ためきうどん ◆バターポテト <small>おうとうかん</small> *黄桃缶	3月19日(水)は… 卒業お祝いメニューです♪ お祝い事に赤飯が出るのは、古くから赤い色には邪気を祓う力があると考えられていて、神様に赤米を炊いて供える風習があったそうです。そこから災いを避ける、魔除けの意味でお祝いの席で振る舞われるようになりました。また、デザートは『樂立ち』の意味をかけたすだちゼリーです。 6年生のこれからの健康や活躍を願って、全校みんなでもういただきます！ 		
豆腐・なめこ・長ねぎ・むろあじ・昆布/豚肉・生姜・にんにく・ごま/小松菜・もやし・糸かつお	◇むきえび・あさり・人参・春菊・ごぼう・切干大根・ひじき・●卵・鶏肉・つと・ほうれん草・長ねぎ・たまぎたけ・干椎茸・むろあじ・昆布/じゃがいも・◆バター・◆牛乳・◆スキムミルク/黄桃缶			

- ・牛乳は毎日 200mL が 1 本つきます。
- ・価格や市場への入荷状況により、野菜や果物が変更になる場合がありますのでご了承ください。
- ・海産物(ししゃも・わかめ・昆布など)には、**小さなえび・かに**が混入している場合があります。
- ・使用食材は調味料などを省略して記載しています。より詳しい食品情報をお知りになりたい場合は、南郷小 栄養教諭(861-9305)までお問合せください。