

給食だより



4月

◆◆ 札幌市立光陽小学校・札幌市立新琴似小学校 ◆◆ 令和7年4月8日(火)

御入学、御進級おめでとうございます！

新学期が始まり、新しい学年での給食がスタートします。みなさんにおいしくて安全な給食をとどけられるよう、給食室のみんなで力を合わせてがんばります。どうぞよろしくお願いいたします！

給食の時間は、「おいしく食べる」ほかにも、さまざまなことを学ぶ時間です。

正しい食習慣を身につける

食事のマナーやバランスの良い食べ方などを知り、大人になっても健康的に過ごせるようにする。



日本の食文化や地域の食べ物を知る

和食の良さや、わたしたちの住む北海道の食材・料理などを知り、日本の文化を大切にする。

食べものの大切さを知る

食べものはすべて自然のめぐみから生まれていることを知り、自然や命を大切にする。

感謝の心をもつ

食事はたくさんの人のおかげで作られていることを知り、感謝の気持ちで食べる。

みんなで楽しく食べて心育てる

友だちや先生といっしょに給食の準備をして楽しく食べることで、食事の時間をよりよいものにする。

楽しい給食時間を過ごして、たくさんのことを知っていきましょう！

保護者のみなさまへ

札幌市の学校給食費の徴収及び管理は札幌市が行っており、全市で公平性を保つために教育委員会で「統一基準献立案」が作成されています。その「統一基準献立案」をもとに、給食調理校の栄養教諭・栄養士が学校の行事予定に合わせて組み立て、各校の予定献立を作成しています。献立の実施日は各校の主食の曜日に合わせて学校で決定するため、すべての学校が同じ日に同じ内容の給食を食べることはありません。また、各校の食指導や食数、施設設備等の都合で、統一基準献立案から献立の内容を一部変更することもあります。

子どもたちが心身ともに健康に成長していくための一助となるよう、安心安全な給食を提供していきますので、学校給食への御理解、御協力をお願いいたします。

学校給食についてのご不明点は、以下までお問い合わせください。

- 給食のアレルギー情報や食指導に関すること
⇒ 光陽小学校 栄養教諭 原田(761-2521)
- 統一基準献立の内容に関すること
⇒ 教育委員会 学校給食課 栄養指導担当(211-3713)
- 学校給食費に関すること
⇒ 教育委員会 学校給食課 給食費事務係(211-3711)

白衣や帽子の洗濯を
いつもありがとうございます

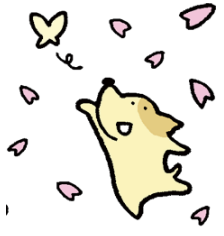
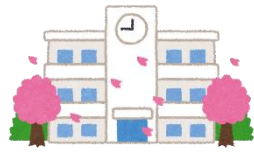


1週間の主食の内容

月：白飯 火：めん 水：たきこみごはん 木：白飯 金：パン

4月 よていこんだて

9~11日:光陽小・新琴似小1年生給食なし
14日(月):光陽小・新琴似小1年生給食開始

月	火	水	木	金
4/7 	8 始業式 入学式 	9 ごはん 五目 ^{ごもく} ごはん みそ汁 ^{みそ} 北海道産 ^{ほっかいどうさん} ブリカツ (胚芽精米、大麦、鶏肉、油揚げ、しらたき、人参、ごぼう、たけのこ水煮、ひじき、干椎茸、グリーンピース)(木綿豆腐、なめこ、長ねぎ、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)(<u>ぶり</u> 等)	10 ごはん 豚汁 ^{ぶなじ} さんまのスパイスあげ のり ^{のり} の佃煮 ^{ふくね} (豚肉、木綿豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、人参、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u> 、 <u>宗田</u>)(さんま、しょうが、にんにく)(もみのり、ひじき、水あめ)	11 ツイストパン コーンシチュー あさりのスパゲティサラダ 果物 ^{くだもの} (黄桃 ^{おうとうかん} 缶)
14 カレーライス 小松菜 ^{こまつな} とコーンの サラダ	15 しょうゆラーメン ごまポテト 果物 ^{くだもの} (清見オレンジ)	16 コーンピラフ チキンナゲット フルーツミックス	17 和風 ^{わふう} そばろごはん みそ汁 ^{みそ} ほっけカレーあげ	18 ロールパン ポーククリームシチュー コールスロー ^{コールスロー} サラダ 果物 ^{くだもの} (パイン ^{かん} 缶)
(豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、鶏がらスープ)(小松菜、ホールコーン、白ごま)	(豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、くさわかめ、 <u>鳥がら</u> 、 <u>豚骨</u> 、 <u>昆布</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>人参</u>)(じゃがいも、白すりごま)	(胚芽精米、大麦、バター、ベーコン、玉ねぎ、人参、ホールコーン、マッシュルーム、パセリ)(<u>鶏肉</u> 、 <u>乾燥おから</u> 等)(<u>みかん</u> 缶、 <u>パイン</u> 缶、 <u>黄桃</u> 缶、 <u>洋梨</u> 缶)	(鶏ひき肉、焼豆腐、切干大根、干椎茸、ひじき、白ごま、しょうが、ごぼう、人参)(厚揚げ、小松菜、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)(ほっけ)	(豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏がらスープ)(キャベツ、人参、ホールコーン)
21 鶏 ^{とり} ミックス丼 みそ汁 ^{みそ} 果物 ^{くだもの} (洋梨 ^{ようり} 缶)	22 パスタミートソース フレンチポテト	23 とりめし みそ汁 ^{みそ} 十勝 ^{としか} 大豆コロッケ	24 ごはん マーボー ^{まーぼー} 豆腐 ^{とうふ} ししゃものからあげ ナムル	25 黒 ^{くろ} コッパパン チキンクリーム ^{チキン} 煮 ^に 厚揚げ ^{あつあげ} サラダ 果物 ^{くだもの} (りんご ^{かん} 缶)
(鶏肉、しょうが、厚揚げ、人参、玉ねぎ、たけのこ水煮、干椎茸、ピーマン、白ごま)(じゃがいも、にら、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)	(豚ひき肉、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)(じゃがいも)	(胚芽精米、大麦、鶏がらスープ、鶏肉、しょうが、玉ねぎ)(油揚げ、小松菜、えのきたけ、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)(<u>じゃがいも</u> 、 <u>大豆</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>乾燥マッシュポテト</u> 等)	(木綿豆腐、豚ひき肉、しょうが、にんにく、人参、長ねぎ)(カラフトししゃも)(ほうれん草、もやし、人参、白ごま)	(鶏肉、マカロニ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、鶏がらスープ)(厚揚げ、しょうが、キャベツ、きゅうり、人参、白ごま)
28 ごはん 醤油 ^{しょうゆ} けんちん汁 ^{けんちん} サバのソース焼き ごま和え	29 昭和の日 	30 たきこみいなり メンチカツ おひたし	5/1 肉 ^{にく} いため ^{どん} 丼 すまし汁 ^{すまし} 果物 ^{くだもの} (ジューシーオレンジ)	2 横割 ^{よこわり} バンズ 味噌 ^{みそ} ワンタンスープ レバー ^{レバー} 入りハンバーグ 果物 ^{くだもの} (りんご)
(鶏肉、木綿豆腐、つきこんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)(さば、しょうが、白ごま)(ほうれん草、もやし、白すりごま)		(胚芽精米、大麦、油揚げ、人参、干椎茸、ひじき、白ごま、焼きのり)(豚肉、玉ねぎ、大豆たんぱく)(小松菜、もやし、糸かつお)	(豚肉、メンマ、人参、もやし、小松菜、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、白ごま)(豆腐、塩わかめ、干椎茸、長ねぎ、 <u>宗田</u> 、 <u>むろあじ</u> 、 <u>昆布</u>)	(ワンタン皮、豚肉、しょうが、にんにく、メンマ、人参、玉ねぎ、もやし、長ねぎ、 <u>鳥がら</u> 、 <u>豚骨</u> 、 <u>煮干し</u> 、 <u>玉ねぎ</u> 、 <u>人参</u>)(牛肉、 <u>玉ねぎ</u> 、豚肉、豚レバー等)

- ・牛乳は毎日 200ml が1本つきます。
- ・使用食材の _____ はスープ・だし用食材、_____ は加工品(冷凍)の原材料です。
- ・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。
- ・海産物(ししゃも・わかめ・昆布など)には、小さなえび・かきが混入している場合があります。
- ・ししゃもはメス(魚卵付き)を使用しています。また、カレイの唐揚げには魚卵が残存する可能性があります。
- ・使用食材は調味料などを省略しています。より詳しい情報が必要な場合は、光陽小にお問合せください。