

給食だより



2025年4月8日(火) 芸術の森小学校・真駒内桜山小学校



ごにゅうがく ごしんきゅう 御入学・御進級おめでとうございます！

本校の給食は、2～6年生は9日(水)から、1年生は14日(月)から始まり
ます。給食室一同、安心・安全で美味しい給食づくりを心がけてまいり
ます。御家庭での御理解と御協力をよろしくお願いいたします。

みんな給食を たべます



牛乳

成長期に必要なカルシウムやビタミンが豊富

なため、毎日1本(200ml)つきます。



ごはん

精白米には道産の「ななつぼし」を、自校炊飯
では「ゆめぴりか」と大麦を混ぜて使っています。



めん

一人分ずつ袋に入り学校へ届くものと、学校で
茹でるものがあります。汁を半分残して食べます。



パン

無添加の道産小麦で、キタホナミやゆめちから、
春よ恋などの品種を組み合わせて作られています。



おかず

野菜・肉・卵・果物などの生鮮食品は国産です。
昆布や削り節で出汁を濃くとり、減塩に努めていま
す。カレーライスやシチューなどのルーは、小麦粉や
バター、サラダ油をねって手作りにしています。

「主食」の曜日が決まりました！

芸術の森小学校では、自校と共に真駒内桜山小学校
の給食を作る「親子給食」方式で、調理員8名、栄養
教諭1名で、約1050食の給食を作ります。

真駒内桜山小学校では、配膳員の4名が給食を届け
てくれます。

月曜日	自校炊飯
火曜日	白ごはん
水曜日	パン
木曜日	白ごはん
金曜日	めん



※自校炊飯の日は、大麦を混ぜた胚芽米を学校で炊きあげます。

食物アレルギーのおはなし

食べない

食べられ
ない

と



ちがいを知ろう!!



食物アレルギーとは、本来は栄養となるはずの食物
を体が患者だと見なし、体の外へ出そうとすることで
起きてしまうさまざまな症状のことです。

「すきらい」とは全くちがひ、原因の食材にさわっ
たり、食べたりしてしまうと、命にかかわる危険な状態に
なります。無理に食べさせようとしたり、残しているこ
とをせめたりするのは「絶対に」やめましょう！



食べられないものがある人は、お家の人と給食の話を
毎日して、食べられる料理をしっかりと確認しましょう！

1年間、よろしくお願いします。

物価の高騰に伴い、学校給食で使用する食材につ
いても値上がりが生じているところですが、札幌市
が食材の値上げ分を負担し、これまで通りの栄養バ
ランスや量を保った、おいしい給食を提供できるよう
努めてまいります。

学校給食費	1・2年生	3・4年生	5・6年生
食材購入価格	323円	329円	332円
保護者負担額	269円	274円	277円

※なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年
度に限った取組であることを御承知置ください。

4月のこんだて

- ✿ 牛乳は毎日200mlつきます。今月は「除去・代替食対応献立」はありません。
- ✿ 果物は、産地や市場の流通の影響で、急きょ変更となる場合があります。
- ✿ 海産物の原材料中には、ごく稀に、えびやいかが入る場合があります。
- ✿ アレルギーで食べられない食材がある場合は、お子さんへお伝えください。

月	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
メニュー下には、その日の給食に入る主要な食材をのせています。 揚げ油(菜種油)は、毎回ろ過をしますが、献立によっては一部、使い回して使用しますので、御留意ください。 主治医の診断に基づき、お弁当(代替食)を家庭より持参する場合は、職員室まで届けるようお伝えください。	始業式・入学式 (給食はなし) ランチマット エフロン 三角巾 マスク 9日の給食初日から、持参願います。 毎日使うランチマットは清潔なものを持たせてあげてください。	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 ジュシーオレンジ ツイストパンホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、スキムミルク、チーズ、生乳、豆乳、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ/あさり、しょうが、清酒、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白みそ、ごま油、白ごま/ジュシーオレンジ 給食がスタートします	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ (1~4年:1本/5~6年:2本) ナムル 白飯、豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、サラダ油、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、赤みそ、醤油、黒砂糖、きび砂糖、オイスターソース、清酒、ごま油、トウバンジャン、唐辛子、かたくり粉/カラフトししゃも(子持ち)、清酒、小麦粉、かたくり粉、なたね油、揚げ油、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、本みりん、穀物酢/ハム、ほうれんそう、もやし、にんじん、醤油、穀物酢、きび砂糖、唐辛子、ごま油、豆板醤、白ごま/	肉うどん シナモンポテト 清見オレンジ ソフトめん、豚肉、油揚げ、コト、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、たまごたけ、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、昆布/さつまいも、なたね油、揚げ油、グラニュー糖、シナモン/清見オレンジ
14日 コーンピラフ チキンナゲット フルーツカクテル 1年生給食開始	15日 カレーライス 小松菜とコーンのサラダ	16日 ロールパン ポーククリームシチュー コールスローサラダ パイン缶詰	17日 肉炒め丼 豆ふとわかめのすまし汁 清見オレンジ	18日 ふくろ入りパスタ ミートソース フレンチポテト
米、おおむぎ、バター、白ワイン、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、ホールコーン、マッシュルーム、パセリ、サラダ油、食塩、黒こしょう/チキンナゲット、なたね油、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつめかん缶詰、りんご、上白糖、白ワイン/	白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、グリーンピース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、カレールウ、ウスターソース、中濃ソース、ケチャップ、醤油、赤ワイン、食塩、シナモン、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ/ハム、こまつな、ホールコーン、白ごま、サラダ油、きび砂糖、穀物酢、醤油、黒こしょう/	ロールパン豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、生乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ/キャベツ、にんじん、ホールコーン、穀物酢、サラダ油、上白糖、食塩、白こしょう、からし/パイン缶詰	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、サラダ油、もやし、こまつな、醤油、みりん風調味料、本みりん、玉ねぎ、りんご、ウスターソース、きび砂糖、しょうが、にんにく、トウバンジャン、かたくり粉、ごま油、白ごま/豆腐、塩わかめ、干しいたけ、長ねぎ、醤油、清酒、食塩、宗田、むろあじ、昆布/清見オレンジ	ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、しょうが、サラダ油、パセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、醤油、食塩、黒こしょう、赤ワイン、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ/フレンチポテト、なたね油、揚げ油、食塩、黒こしょう/
21日 とりめし 油あげと小松菜のみそ汁 十勝大豆コロッケ	22日 ご飯 豚汁 いわしのかばやき開き 小松菜と白菜のいそ和え	23日 黒コッパン チキンクリーム煮 厚あげサラダ 黄桃缶詰	24日 鶏ミックス丼 じゃがいもと にらのみそ汁 ジュシーオレンジ	25日 きつねうどん 青のりポテト パイン缶詰
米、おおむぎ、鶏がらスープ、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、サラダ油、食塩、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、きび砂糖/油揚げ、こまつな、えのきたけ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/十勝大豆コロッケ、なたね油、揚げ油/	白飯豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、サラダ油、清酒、白みそ、赤みそ、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布/まいわし、小麦粉、なたね油、揚げ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、しょうが、白ごま、かたくり粉/こまつな、はくさい、切りのり、醤油/	黒コッパン鶏肉、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、生乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/厚揚げ、しょうが、清酒、かたくり粉、小麦粉、なたね油、揚げ油、キャベツ、きゅうり、にんじん、醤油、きび砂糖、穀物酢、黒こしょう、ごま油、白ごま/黄桃缶詰	白飯、鶏肉、厚揚げ、小麦粉、かたくり粉、なたね油、揚げ油、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ、ピーマン、サラダ油、白ごま、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん/じゃがいも、にら、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/ジュシーオレンジ	ソフトめん、油揚げ、みりん風調味料、だし汁、鶏肉、コト、干しいたけ、長ねぎ、たまごたけ、ほうれんそう、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布/フレンチポテト、なたね油、揚げ油、食塩、黒こしょう、青のり/パイン缶詰
28日 五目ごはん 豆ふとなめこのみそ汁 ブリカツ 【芸術の森小】給食なし	29日 昭和の日	30日 横割バンズ 味噌ワタンスープ レバー入りハンバーグ パイン缶詰	1日 たきこみいなり ほっけカレー揚げ 小松菜と もやしのおひたし	2日 しょうゆラーメン ごまポテト 甘夏かん
米、おおむぎ、食塩、昆布、鶏肉、油揚げ、しらたき、にんじん、ごぼう、たけのこ、ひじき、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、だし汁/豆腐、なめこ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/ブリカツ、なたね油、揚げ油/		横割バンズワタンスープ、豚肉、しょうが、にんにく、赤みそ、白みそ、清酒、トウバンジャン、ごま油、メンマ、もやし、長ねぎ、ほうれんそう、サラダ油、唐辛子、鳥がら、豚骨、煮干し、昆布、玉ねぎ、にんじん/牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、でん粉、粉末植物性たん白、香辛料、なたね油/なたね油、揚げ油/パイン缶詰	米、おおむぎ、上白糖、穀物酢、食塩、昆布、油揚げ、にんじん、干しいたけ、ひじき、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、白ごま、あまのり(焼きのり)/ほっけ、カレー粉、清酒、醤油、小麦粉、かたくり粉、なたね油、揚げ油/こまつな、もやし、糸かつお、醤油/	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、コト、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、くきわかめ、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、食塩、黒こしょう、鳥がら、豚骨、昆布、煮干し/フレンチポテト、なたね油、揚げ油、白すりごま、きび砂糖、食塩/なつめかん

学校給食費は「公会計」のため、土日・祝日を除き入院等で長期間欠席をする場合の給食停止には、

←専用の様式による事前申請が必要です。(※停止には申請日から5日を要します。詳細は札幌市 HP を御覧ください。)