



令和7年(2025年)4月8日

札幌市立山鼻南小学校

札幌市立南小学校

きゅうしゅくだより

入学・進級おめでとうございます

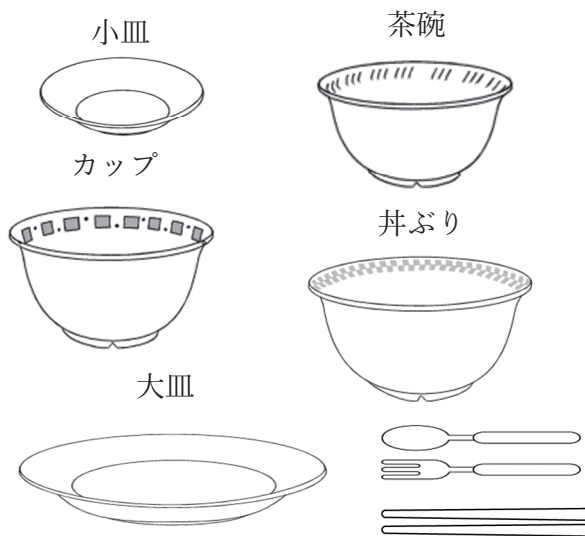
春の訪れとともに、新しい生活が始まりました。「給食だより」では、食に関するさまざまな情報を発信します。新1年生の給食は14日(月)からスタートです。安全でおいしい給食を提供するため、給食室一同頑張ります。御家庭の御理解、御協力をよろしくお願いいたします。

～給食について～

札幌市では全市統一となる基準の献立を運用しています。南小学校では基準の献立をもとに、学校行事や食指導に合わせ献立を追加・変更し予定献立を作成します。

食器・食具

5種類の食器と、はし・スプーン・フォークをメニューに合わせて使用します。



南小学校で作っている給食

南小学校は、自校分と山鼻南小学校分の調理を行う「親子調理校」です。調理員6名と栄養教諭1名で両校合わせて約650食の給食を作ります。手作りを心がけて、安心安全な給食を提供いたします。

今年度の主食の曜日は以下のとおりです。

月曜日: 自校炊飯(混ぜごはん)

火曜日: 白飯

水曜日: パン

木曜日: 白飯

金曜日: 麺

※行事等により主食の曜日が変更になることがあります。

給食の準備はできていますか？

☐ **エプロン・三角巾(帽子)**

自分で身支度できるものを用意しましょう。清潔なものを用意し、汚れたら洗濯をお願いいたします。ボタンやひも、大きさの確認もお願いします。

☐ **マスク(布・使い捨てどちらでも構いません)・マスクケース**

☐ **ランチマット・ハンカチ**

学習する机で給食を食べますので、ランチマットは必要です。毎日使うハンカチは、清潔なものを準備しましょう。

4月のよていにんだて

★・・・アレルギー対応献立

※牛乳は毎日付きます。

※果物は予定です。産地や市場の状況で変更になる場合があります。

※海産物(あさり・ししゃも・しらす等小魚・わかめなど)には小さなえび・かに・貝殻が混入している場合があります。

月 7日	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日
給食だよりでは使用する食材を お知らせしています！ 上段にその日の献立、下段にその日の献立に使用している主な食材や調味料を記載しています。食物アレルギー等の心配がある方は、よくご確認ください。また、除去等が必要な料理がある場合は、前日の夜や当日の朝などにお子さんとよく確認をお願いいたします。				
14日	15日	16日	17日	18日
コーンピラフ チキンナゲット フルーツミックス 新1年生給食スタート	カレーライス 小松菜とコーンのサラダ	黒コッペパン チキンクリーム煮 厚揚げサラダ パイン缶詰	肉炒め丼 すまし汁 洋なし缶	ゆであげミートソース 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(鶏肉、パン粉、砂糖、塩、小麦粉、コーンフラワー、乾燥おかから)、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、なつみかん缶詰/	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/	黒コッペパン鶏肉、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/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/なし缶詰	スパゲティ、オリーブ油、パセリ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、サラダ油、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、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、オールスパイス、ナツメグ、赤ワイン、鶏がらスープ/じゃがいも、なたね油、揚げ油、食塩、黒こしょう/
21日	22日	23日	24日	25日
とりめし 味噌汁 十勝大豆コロッケ	ご飯 すき焼き さんまスパイス揚げ のりの佃煮	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	鶏ミックス丼 味噌汁 清見オレンジ	きつねうどん 青のりポテト 黄桃缶
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(じゃがいも、大豆、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、大豆油、とうもろこしでん粉、上白糖、塩、香辛料、カレー粉、こしょう)、なたね油、揚げ油/	白飯豚肉、サラダ油、焼き豆腐、しらたき、玉ねぎ、はくさい、長ねぎ、たまごたけ、焼きふ、しゅんぎく、干しいたけ、醤油、てんさい糖、きび砂糖、黒砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん/さんま、しょうが、にんにく、清酒、醤油、食塩、かたくり粉、小麦粉、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、なたね油、揚げ油/もみのり、ひじき、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、てんさい糖、きび砂糖、水あめ/	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、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/清見オレンジ	ソフトめん、油揚げ、みりん風調味料、だし汁、鶏肉、つと、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/じゃがいも、なたね油、揚げ油、食塩、黒こしょう、青のり/黄桃缶詰
28日	29日	30日	1日	2日
たきこみいなり メンチカツ おひたし	昭和の日	横割パンズ 味噌ワナタンスープ レバー入りハンバーグ りんご	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル	しょうゆラーメン ごまポテト 清見オレンジ
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)/メンチカツ(豚ひき肉、パン粉、玉ねぎ、小麦粉、大豆たんぱく、でん粉、大豆たんぱく)、なたね油、揚げ油/こまつな、もやし、糸かつお、醤油/		横割パンズワナタン皮、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/レバー入りハンバーグ(牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚レバー、でん粉、大豆、食塩、香辛料)、なたね油、揚げ油/りんご	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、トウバンジャン、白ごま/	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、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/じゃがいも、なたね油、揚げ油、白すりごま、きび砂糖、食塩/清見オレンジ

1年間よろしく願いいたします

学校給食は、成長と健康を支える役割だけでなく、食材や栄養などについて学ぶ役割もあります。子どもたちが、毎日の給食を通じて、食べ物や栄養に興味・関心をもてるような給食づくり、安心・安全でおいしい給食提供に努めて参ります。

1年間どうぞよろしく願いいたします。

栄養教諭 高橋

