

給食だより 3月

令和7年(2025年)2月28日
札幌市立丘珠小学校
札幌市立札幌緑小学校



少しずつ日が長くなり、春の訪れも近づいてきたように感じられます。
早いもので、今年度も残すところあとわずかとなりました。

学校では、毎日の給食時間、あるいは教科等の中で、学校給食を「生きた教材」として食に関する指導を行ってきました。その中で、子どもたちが少しずつ食に関しての知識を増やし、食べることへの意欲や、健康的な食生活を実践しようとする意識を高められるようにと考え、取り組んで参りました。

今後も、子どもたちが食と健康の関わり等を自分事と捉え、食べることを大切にして生活していけるよう、ご家庭と連携しながら食に関する指導を続けて参ります。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

日本の行事食 ひなまつり

ひなまつりは「桃の節句」ともいい、女の子の幸せや成長を願い3月3日に行われるお祝いの行事です。元々は、季節の節目には邪気が入りやすいと言われていたため、邪気を払う意味が込められていたそうです。

ひなまつりには、ちらしずしや、はまぐりのお吸い物、白酒などをいただき、ひし餅、ひなあられなどを供えます。ひし餅の三色には、それぞれ意味が込められています。緑は「健康」、白は「子孫繁栄、清浄」、ピンク(赤)には「魔よけ」の意义があります。また、ひし餅は、一般的には下から緑、白、ピンク色です。これは、「雪の下には新芽が芽吹き、桃の花が咲く」という、春の訪れの様子を表していると言われています。



卒業おめでとう



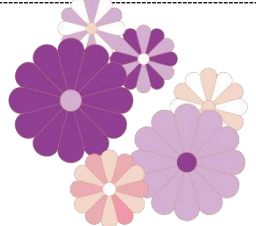
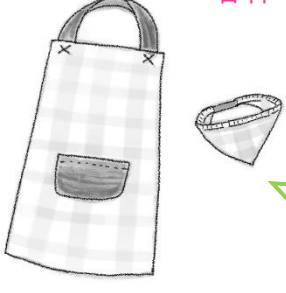
6年生はまもなく卒業を迎えますね。

卒業式前の3月18日(火)は、北海道ならではのあずきの甘納豆を使った赤飯で卒業をお祝いします。6年生の「巣立ち」にエールを込めて、デザートは「すだちゼリー」です。

小学校の給食や給食時間が楽しい思い出となってくれるとうれしいです。

3月よていこんだて

*牛乳は毎食 200ml つきます。また、天候等の関係で、くだものなど食材が変更になることがあります。

月	火	水	木	金
3 ひなまつり ちらし寿司 すまし汁 ザンギ ◆胚芽米、おおむぎ、上白糖、穀物酢、食塩、昆布、つと、油揚げ、にんじん、干しいたけ、かんぴょう、ひじき、醤油、清酒、みりん風調味料、きび砂糖、だし汁、白ごま、焼きのり ◆豆腐、塩わかめ、干しいたけ、長ねぎ、醤油、清酒、食塩、だし汁（宗田、むろあじ、昆布） ◆鶏肉、醤油、清酒、しょうが、にんにく、全卵、かたくり粉、揚げ油	4 ゆであげスパゲティ カレーソース フレンチポテト ◆スパゲティ、オリーブ油、パセリ/豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、セロリー、しょうが、にんにく、小麦粉、サラダ油、カレー粉、カレールウ、ケチャップ、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 ◆フレンチポテト、揚げ油、食塩、黒こしょう	5 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げポークシュウマイ りんご ◆白飯 ◆豆腐、鶏肉、こまつな、長ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、食塩、黒こしょう、かたくり粉、鶏がらスープ ◆ポークシュウマイ、揚げ油	6 2年生ランチルーム給食 コッペパン あさりのチャウダー 野菜コロッケ ブルーベリーゼリー ◆コッペパン ◆あさり、ベーコン、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、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ ◆ポテトコロッケ（野菜）、揚げ油 ◆ブルーベリーゼリー	7 3年生ランチルーム給食 厚揚げ入り肉炒め丼 味噌汁 いよかん ◆白飯/豚肉、メンマ、にんじん、サラダ油、もやし、こまつな、厚揚げ、なたね油、揚げ油、醤油、みりん風調味料、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 ◆キャベツ、油揚げ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/
10 5年生ランチルーム給食 めん1位 しょうゆラーメン きなこポテト りんご ◆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、食塩、黒こしょう、スープ（鳥がら、豚骨、昆布、煮干し） ◆フレンチポテト、揚げ油、きな粉、きび砂糖、食塩	11 6年生ランチルーム給食 焼豚チャーハン 南瓜コロッケ ヨーグルト和え ◆胚芽米、おおむぎ、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、清酒、みりん風調味料、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、グリーンピース、サラダ油、ごま油、醤油、食塩、黒こしょう ◆かぼちゃコロッケ、揚げ油 ◆みかん缶詰、パイナップル缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶詰、ヨーグルト	12 4年生ランチルーム給食 ごはん 豚汁 サバの香味揚げ おひたし ◆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、だし汁（むろあじ、宗田、昆布） ◆さば切り身、しょうが、にんにく、醤油、清酒、かたくり粉、小麦粉、揚げ油 ◆こまつな、もやし、花かつお、醤油	13 1年生ランチルーム給食 横割バンズ 小松菜のクリーム煮 揚げいわしハンバーグ いよかん ◆横割バンズ ◆ベーコン、こまつな、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、牛乳、豆乳、スキムミルク、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ ◆いわしハンバーグ、揚げ油、醤油、きび砂糖、みりん、風調味料、かたくり粉、水	14 3組ランチルーム給食 和風そぼろごはん ししゃもフライ 磯和え ◆白飯/鶏肉、焼き豆腐、切り干し大根、干しいたけ、白ごま、しょうが、ごぼう、にんじん、ひじき、醤油、赤みそ、みりん風調味料、きび砂糖、清酒、唐辛子、サラダ油 ◆カラフトししゃも（子持ち）、清酒、小麦粉、全卵、パン粉、白ごま、揚げ油 ◆ほうれんそう、はくさい、切りのり、醤油
17 五目うどん ポテトごまだれ 清見オレンジ ◆ソフトめん/鶏肉、油揚げ、つと、にんじん、ほうれんそう、ごぼう、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、だし汁（むろあじ、昆布） ◆じゃがいも、揚げ油、黒砂糖、水あめ、醤油、黒ごま	18 赤飯 けんちん汁 鶏肉の照り焼き すだちゼリー ◆精白米、もち米、食塩、食紅、甘納豆あずき、黒ごま ◆鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、サラダ油、醤油、食塩、清酒、だし汁（むろあじ、昆布、宗田） ◆鶏肉、しょうが、小麦粉、揚げ油、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、かたくり粉、白ごま ◆すだちゼリー	19 どんぶり1位 カレーライス コールスローサラダ ◆白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリー、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、オールスパイス、ナツメグ、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	20 春分の日 	21 卒業式 
24 バターコーンラーメン 青のりポテト パイン缶詰 ◆ソフトラーメン/豚肉、しょうが、にんにく、メンマ、みりん風調味料、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、ほうれんそう、長ねぎ、ホールコーン、塩わかめ、醤油、清酒、食塩、黒こしょう、バター、スープ（鳥がら、豚骨、昆布） ◆フレンチポテト、揚げ油、食塩、黒こしょう、青のり	修了式 	春休み中にご確認をお願いします  慌ただしい時期ですが、給食用のエプロンや帽子が小さくなっていないか等、ご家庭でお子さんと一緒に点検してみてください。		

※ししゃも・わかめ・しらす・あさりなどの海産物全般には、小さなかに、えびが混入している場合があります。