



札幌市立新川中央小学校
札幌市立和光小学校

令和7年(2025年)2月28日

いよいよ今年度最後の月になります。3月は子どもたちの大好きな献立、6年生の考えた献立にしました。今の学級の友達・先生と一緒に給食を食べられるのも、6年生は残り13回・その他の学年は14回となりますね。元気に登校して、楽しい給食時間を過ごしてください。



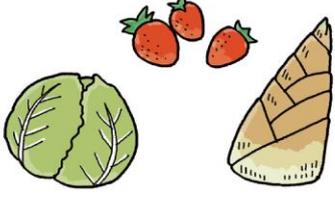
6年生のみなさん 卒業おめでとうございます



6年生の小学校卒業前の3月18日(火)は、『卒業お祝い献立』を実施します。おめでたい日に作られる『お赤飯』は、色付けしてふっくら蒸しあげたもち米に甘納豆を混ぜた「北海道のお赤飯」です。『すだちゼリー』には、新川中央小学校・和光小学校からの「巣立ち」をお祝いする気持ちを込めました。お祝いの気持ちを栄養教諭・調理員からも届けられればと思います。また、19日(水)は、「メモリアル給食」です。小学校に入学してから初めて食べた給食です。中学校に行っても、好き嫌いなく、なんでも食べて、心身ともに大きく成長できることを願っています。

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 

栄養教諭は見た!

NO.8

2月は本に出てくる料理を給食にアレンジしました。ぐりとぐらのカステラ風おむしパン、ハウルのめだまやき風ゼリー、いつでもおなかかベッコベッコからピザ風トースト。本に出てくるおいしいそうな食べ物、「食べたいな〜」と思ったことがあると思います。

今回は、ピザトーストが特に人気でした!!給食室ではトッピングしたパンを蒸しているの、冷めてもちもちパンでした。ピザトーストにかぶりついた子どもたちのほっぺはケチャップ色!!ケチャップ・・・洗うんだよ〜と言ってもなかなか手ごわいので、昼休みもケチャップつきのかわいい顔が見れました。最近せいら蒸しが流行っているようなので、ご家庭でもパンを蒸してみるとも少し違った食感で楽しいかもしれません。

ピザトースト

【作りやすい量 小学4年生8人分】

- ベーコン1枚(18g前後)
- 玉ねぎ 中サイズ 2/3個(約80g)
- マッシュルーム水煮 40g
- ピーマン1個(約60g)
- コーン 80g
- ケチャップ 120g
- トマトピューレ 70g
- 中濃ソース大さじ1(15g)
- きび砂糖 小さじ1/2(1.6g)
- ミックスチーズお好みの量
- ☆食パン 人数分

【作り方】

- ①ベ-コン・野菜は細切りにする。
 - ②ベ-コン、野菜の順でさっと炒めてから、マッシュルーム・コーンを加える。
 - ③チーズ以外の調味料を入れて野菜が柔らかくなり、味がなじむまで数分煮込む
 - ③食パンに手作りソースをぬり、ミックスチーズをのせる。
 - ④トースターでチーズが溶けるまで焼く
- ※給食室には、オーブンがないため、蒸しています。

3月の献立

※牛乳は毎日200mLつきます。
 ※果物は仕入れの状況などにより変更する場合があります。
 ※給食で使用している主な食材をのせています。(◆は献立の区切りです)
 ※あさり・いか・海藻類・しらす等にはエビやかきの混入の可能性あります。

月	火	水	木	金
3 パスタ カレーソース あつあげサラダ ◆ パスタ ◆豚肉 大豆 玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリ 生姜 にんにく パセリ 小麦粉 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 中農ソース オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ ◆厚揚げ 片栗粉 小麦粉 生姜 キャベツ にんじん ごま油 ごま	4 ひなまつり献立 ちらしずし すましじる(とうふ・わかめ・ねぎ) とりにくのてりやき ◆胚芽精米 大麦 昆布 だし つと 油揚げ にんじん 干し椎茸 かんぴょう ひじき ごまのり◆豆腐 わかめ ねぎ 干し椎茸 出汁(宗田 むろあじ 昆布)◆鶏肉 生姜 片栗粉 小麦粉 ごま	5 ごはん とうふのトロトロに あげポークしゅうまい いよかん ◆白飯◆豆腐 豚肉 小松菜 長ねぎ にんじん 生姜 にんにく 片栗粉 鶏がらスープ ◆ポークしゅうまい◆いよかん	6 わふうハンバーガー (よこわりバンズ・いわしバーグ・てりやきソース) こまつなのクリームに りんごかんづめ ◆横割りバンズ いわしハンバーグ 片栗粉 ◆ベーコン 小松菜 マカニ にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 小麦粉 バター チーズ 牛乳 豆乳 スキムミルク 鶏がらスープ ◆りんご缶詰	7 やさいずかんシール わふうそばろごはん さばのスパイスあげ なばなのおひたし ◆白飯 鶏肉 焼き豆腐 切り干し大根 干し椎茸 ひじき ごま 生姜 ごぼう にんじん みそ ◆さば 生姜 にんにく 片栗粉 小麦粉 カレー粉 炒りうどん ◆なばな もやし 系かつお
10 きつねうどん ポテトごまだれ パインかんづめ ◆うどん 油揚げ つと 干し椎茸 長ねぎ たもぎたけ ほうれん草 出汁(昆布 むろあじ) ◆じゃがいも ごま ◆パン缶詰	11 やきぶたチャーハン かぼちゃのコロッケ ヨーグルトあえ ◆胚芽精米 大麦 豚肉 長ねぎ 生姜 にんにく 玉ねぎ にんじん コーン 干し椎茸 グリンピース ◆かぼちゃコロッケ ◆缶詰(みかん パイン 黄桃 洋梨 なつみかん)ヨーグルト	12 新川中央 6年1組献立 ごはん いしかりなべ ぶたにくのしょうがやき いちご ◆白飯◆鮭 豆腐 キャベツ にんじん 玉ねぎ つきこんにやく しめじ 長ねぎ みそ 出汁(むろあじ 宗田 昆布)◆豚肉 小麦粉 片栗粉 生姜 玉ねぎ ◆いちご2こ	13 ココアあげパン(ソフトフランス) おぎいりやさいスープ あさりのスパゲッティサラダ ◆ソフトフランス ココア グラニュー糖 ◆小麦 ベーコン にんじん 玉ねぎ セロリ パセリ 鶏がらスープ 鶏がら 玉ねぎ ◆あさり にんじん きゅうり スパゲッティ みそごま油 ごま	14 和光 6年1組献立 ごはん カレーにくじゃが ししゃものからあげ ナムル ◆白飯◆肉じゃが 玉ねぎ にんじん 白滝 さやいんげん 干し椎茸 たもぎたけ 生姜 カレー粉 ◆ししゃも 小麦粉 片栗粉 ◆小松菜 もやし にんじん ごま油 ごま
17 しょうゆラーメン フレンチポテト パインかんづめ ◆ラーメン 豚肉 メマ 生姜 にんにく つと もやし 玉ねぎ にんじん 長ネギ ほうれん草 くきわかめ スープ(鶏がら 豚骨 昆布 玉ねぎ にんじん) ◆じゃがいも ◆パン缶詰	18 卒業お祝いこんだて せきはん 春のけんちんじる ザンギ すだちゼリー  ◆アルファ化米 食紅 甘納豆 黒ごま ◆鶏肉 豆腐 つきこんにやく にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ 出汁(むろあじ 昆布 宗田) ◆鶏肉 生姜 にんにく 卵 ◆すだちゼリー	19 メモリアル給食 カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ ◆白飯 豚肉 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 小麦粉 カレー粉 カレールウ ウスターソース 中農ソース ケチャップ オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ ◆こまつな もやし ベーコン ごま	20 春分の日  <p>春分の日とは？ 昼と夜の長さが同じになる日です。春分は簡単に言うと春を分けるという意味があります。この日からだんだんと日が長くなります。お彼岸では、ぼたもちを食べる習慣があります。春が待ち遠しいですね。</p>	
24 ごもくうどん さつまいものてんぷら おうとうかんづめ ◆白飯 豚肉 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 小麦粉 カレー粉 カレールウ ウスターソース 中農ソース ケチャップ オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ	25 修了式 	新学期の給食は 4月9日(水) から始まります。新学期に向けて、給食で使う エプロンや帽子、マスク の準備・確認をよろしく願います。また、 給食当番は必ずマスク着用 となっておりますのでご用意願います。 特に、エプロンは成長とともに大きさが合わなくなってしまうので、春休み中に サイズの確認 をしてから用意してください。 記名 も忘れずをお願いします。		

新川中央小学校 6年1組 優勝こんだて
 「北海道を食べつくそう！」こんだて
 北海道の食材(鮭・キャベツ・じゃがいもなど)をたくさん使ったぜいたく献立です。
和光小学校 6年1組 優勝こんだて
 「インド風こんだて」カレー味の肉じゃがにナムルで彩りよく組み合わせてくれました。ししゃもでカルシウムもとれるそうです。

「メモリアル給食」
 6年生が、入学後、小学校で初めて食べた給食です。1年生のときは辛かったカレーは、6年生になってどう感じているでしょうか？

