

給食だより 4月

【2年生以上・児童数配付】

札幌市立美香保小学校
札幌市立苗穂小学校
令和4年(2022年)4月6日

ご進級おめでとうございます

あたたかな春の日差しとともに新年度が始まりました。子どもたちも、期待に胸を膨らませて新年度を迎えたことと思います。



今年度より美香保小学校の給食も苗穂小学校で調理することとなり、苗穂小学校の給食室では春休み中、新年度に向けての準備を進めてきました。両校合わせて約840食を調理します。栄養教諭1名、調理員6名の給食室一同、子どもたちの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食づくりをめざして参ります。一年間どうぞよろしくお願いいたします。

今年度より苗穂小学校で給食を調理し、美香保小学校へ給食を届ける親子方式で実施します。

学校給食を通して、食べることの楽しさや大切さ、食に関する知識等を学びます。

苗穂小学校・美香保小学校では…

- *旬の食材や地場産物、特別栽培農産物、フードリサイクル作物を取り入れた献立を作成します。
- *毎日の献立に対する指導計画をもとに、給食カレンダーなどを通して、指導を行います。
- *学級担任と栄養教諭が協力しながら、食に関する指導を行います。



年に数回、郷土料理やリザーブ給食などの取組を行う予定です。給食だよりを通して、その都度ご家庭にお知らせし、ご家庭と連携して食育を進めていきたいと考えています。子どもたちが食や健康に関心をもつことができるよう、ご協力をお願いいたします。



ハンカチも忘れずに！

4月7日(木)から給食がはじまります

机の上に敷くランチョンマット、エプロン(スモック)、帽子(三角巾)、マスクの用意をお願いします。各学級では感染症予防のため、机の間隔を取り、できるだけ会話をせずに給食を食べるようにしています。

給食に使用する食材は、「札幌市学校給食会」「北海道学校給食会」を通して共同購入しています。物資選定の際には、規格基準をもうけ、細菌検査を行うなど、安全な食材の供給を行っています。また、札幌市教育委員会では、平成23年12月から定期的に学校給食食材の放射性物質検査を、札幌市保健所ではモニタリング検査を実施しております。その他の産地情報等、詳しくは札幌市ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/> (札幌市ホーム > 教育・文化・スポーツ > 学校・幼稚園・教育 > 教育についての取り組み・計画 > 学校給食) および、(札幌市ホーム > 健康・福祉・子育て > 食の安全・食育) をご覧ください。

4月よていさんたて

※牛乳は、毎回200mlつきます。また、天候等の関係で、くだものや食材が変更になることがあります。

月	火	水	木	金
<p>給食に関してのご質問等がありましたら、お気軽にお寄せください。また、食物アレルギーなどで食事制限がある場合には、担任を通して 苗穂小学校 栄養教諭 小野塚（おのづか）までご連絡ください。</p> 		<p>6</p> <p>始業式 入学式</p> <p>料理ごとに◆印で区切り、使用食材を記載しています。</p>	<p>7</p> <p>豆パン ベーコンシチュー ラーメンサラダ りんご</p> <p>◆小麦粉・イースト・食塩・マカリン・シヨトニク・砂糖・脱脂粉乳・全卵・甘納豆◆ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・サラダ油・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・塩・白こしょう・白ワイン・鶏がらスープ◆生ラーメン・ハム・きゅうり・もやし・コーン・人参・醤油・酢・きび砂糖・ごま油・マスタード・白ごま</p>	<p>8</p> <p>厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 ジュシーオレンジ</p> <p>◆白飯/豚肉・メンマ・人参・もやし・ほうれん草・厚揚げ・片栗粉・菜種油・醤油・みりん・玉ねぎ・りんご・ウスターソース・きび砂糖・生姜・にんにく・トウバンジャン・ごま油・水・白ごま◆あさり・酒・ごぼう・小松菜・白みそ・赤みそ・だし汁(むろ鱈・昆布)</p>
<p>11</p> <p>ゆであげスパゲティ ミートソース 小松菜とコーンのサラダ 温州みかんゼリー</p> <p>◆乾燥スパゲティ・オリブオイル・サラダ油・パセリ/豚肉・玉ねぎ・人参・大豆・マッシュルーム・セロリ・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・塩・黒こしょう・オースハイム・ナツメグ・赤ワイン・鶏がらスープ◆小松菜・コーン・白ごま・サラダ油・きび砂糖・酢・醤油◆温州みかん果汁・砂糖・粉あめ・水・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC</p>	<p>12</p> <p>コーンピラフ 豚肉のごま揚げ フルーツカクテル</p> <p>◆胚芽精米・大麦・バター・白ワイン・ベーコン・玉ねぎ・人参・コン・マッシュルーム・パセリ・サラダ油・塩・黒こしょう◆豚肉・醤油・みりん・生姜・にんにく・白ごま・小麦粉・片栗粉・菜種油◆みかん缶・パン缶・黄桃缶・洋梨缶・夏みかん缶・りんごジュース・上白糖・白ワイン・水</p>	<p>13</p> <p>ごはん マーボー豆腐 いわしのかきフライ おひたし</p> <p>◆白飯◆豆腐・豚肉・生姜・にんにく・サラダ油・人参・長ねぎ・干し椎茸・赤みそ・醤油・きび砂糖・酒・塩・ごま油・トウバンジャン・片栗粉・水◆まいわし・水あめ・たん白加水分解物・上白糖・生姜・塩・発酵調味料・乾燥マッシュポテト・でん粉・玄米粉・米粉パン粉・パン酵母・こしょう・パーム油・水・菜種油◆ほうれん草・もやし・糸かつお・醤油</p>	<p>14</p> <p>背割りコッペ あさりのチャウダー セルフドック パン缶</p> <p>◆小麦粉・イースト・食塩・マカリン・シヨトニク・砂糖・脱脂粉乳・全卵◆あさり・ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・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・塩・白こしょう・鶏がらスープ◆ポークフランク・ケチャップ・ウスターソース・きび砂糖・マスタード・赤ワイン</p>	<p>15</p> <p>カレーライス もやしのごまサラダ</p> <p>◆白飯/豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・サラダ油・小麦粉・カレー粉・カレーウ・ウスターソース・中濃ソース・ケチャップ・醤油・赤ワイン・塩・オースハイム・ナツメグ・鶏がらスープ◆ほうれん草・もやし・コーン・人参・醤油・きび砂糖・酢・赤みそ・酒・トウバンジャン・白すりごま</p>
<p>18</p> <p>きつねうどん ごまポテト 黄桃缶</p> <p>◆ソフめん(小麦粉・塩・水)/油揚げ・つと・干し椎茸・長ねぎ・たもぎ茸・ほうれん草・醤油・きび砂糖・酒・本みりん・酢・一味唐辛子・だし汁(むろ鱈・昆布) ◆じゃが芋・菜種油・白すりごま・きび砂糖・塩</p>	<p>19</p> <p>焼豚チャーハン ひじき春巻 ナムル</p> <p>◆胚芽精米・大麦・水・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・サラダ油・玉ねぎ・人参・干し椎茸・コン・グリーンピース・醤油・きび砂糖・酒・みりん・ごま油・塩・黒こしょう◆たけのこ・人参・豚肉・ひじき・植物油・醤油・でん粉・砂糖・酒・発酵調味料・オースターソース・香辛料・小麦粉・加工でん粉・クエン酸ナトリウム・キノコ・水・菜種油◆ハム・ほうれん草・もやし・人参・醤油・きび砂糖・酢・生姜・にんにく・長ねぎ・トウバンジャン・ごま油・白ごま</p>	<p>20</p> <p>ごはん みそけんちん汁 さばの香味揚げ 磯あえ</p> <p>◆白飯◆鶏肉・豆腐・こんにやく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・赤みそ・白みそ・酒・だし汁(むろ鱈・昆布) ◆さば・生姜・にんにく・醤油・酒・片栗粉・小麦粉・菜種油◆小松菜・もやし・のり・醤油</p>	<p>21</p> <p>レーズンパン イタリアンスープ チキンカツ フルーツミックス</p> <p>◆小麦粉・イースト・食塩・マカリン・シヨトニク・砂糖・脱脂粉乳・全卵・レーズン◆ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・コーン・パセリ・マカニ・醤油・塩・黒こしょう・白ワイン・スープ(鶏がら・玉ねぎ) ◆鶏肉・塩・黒こしょう・小麦粉・卵・パン粉・菜種油◆みかん缶・パン缶・りんご缶・黄桃缶・洋梨缶・上白糖・水</p>	<p>22</p> <p>和風そぼろごはん みそ汁 白花豆コロッケ</p> <p>◆白飯/鶏肉・焼豆腐・切り干し大根・干し椎茸・ひじき・白ごま・生姜・サラダ油・ごぼう・人参・赤みそ・醤油・きび砂糖・みりん・一味唐辛子◆大根・油揚げ・減塩栄養強化みそ・赤みそ・だし汁(むろ鱈・昆布・水) ◆白花豆・乾燥マッシュポテト・砂糖・バター・脱脂粉乳・塩・パン粉・でん粉・粒大豆たん白・植物油・水・貝殻焼成カルシウム・菜種油</p>
<p>25</p> <p>しょうゆラーメン 大学芋 清見オレンジ</p> <p>◆ソフめん(小麦粉・塩・かん水)/豚肉・メンマ・生姜・にんにく・サラダ油・つと・もやし・玉ねぎ・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・醤油・酒・みりん・塩・黒こしょう・スープ(鶏がら・豚骨・昆布・煮干し・玉ねぎ・人参) ◆さつま芋・菜種油・水あめ・黒砂糖・醤油・酢・水・黒ごま</p>	<p>26</p> <p>わかめごはん さつま汁 さんまの竜田揚げ</p> <p>◆胚芽精米・大麦・酒・水・炊き込みわかめ・白ごま◆豚肉・さつま芋・豆腐・こんにやく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・サラダ油・赤みそ・白みそ・酒・だし汁(むろ鱈・昆布) ◆さんま・生姜・酒・醤油・小麦粉・片栗粉・菜種油</p>	<p>27</p> <p>ごはん すき焼き 揚げポークシュウマイ のりの佃煮</p> <p>◆白飯◆豚肉・醤油・てんさい糖・酒・みりん・サラダ油・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たもぎ茸・焼き麩・春菊・干し椎茸◆玉ねぎ・豚肉・牛肉・でん粉・粒状大豆たん白・酒精・砂糖・醤油・食塩・ホクエキス・白こしょう・水・タピオカでんぷ粉・菜種油◆もみのり・ひじき・醤油・酒・みりん・てんさい糖・水あめ・水</p>	<p>28</p> <p>五目ごはん みそ汁 北海道産ブリカツ</p> <p>◆米・大麦・塩・水・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・干し椎茸・グリーンピース・サラダ油・醤油・きび砂糖・酒・みりん・水◆豆腐・なめこ・長ねぎ・減塩栄養強化みそ・だし汁(むろ鱈・昆布) ◆ぶり・パン粉・バター・ミックス・こしょう・菜種油</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 

※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。