

# 4月の給食だより

2024年4月8日  
札幌市立厚別西小学校  
札幌市立信濃小学校

## ご入学・ご進級おめでとうございます



4月に北区の中学校から異動してまいりました栄養教諭の安田です。

お子様の健全な成長を願い、安全でおいしい給食作りのために努力していきたいと思っております。毎月の給食だよりで、給食や食生活についての情報をお知らせいたします。給食についてのご意見やご質問、食品に対するアレルギー等のご相談がありましたら、栄養教諭までお問い合わせください。

## 信濃小・厚別西小の給食

信濃小学校の給食室では、厚別西小学校の給食も一緒に作っています。

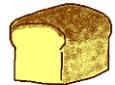
食数 約760食  
(厚別西小約280食・信濃小約480食)  
調理員 7名  
栄養教諭 1名



札幌市の学校給食は、週3回のごはんのうち、1回は自校炊飯、2回は炊飯業者に委託しています。また、主食については曜日が指定されています。

【今年度の主食指定曜日】

パン・・・月  
委託炊飯・・・火・金  
めん・・・水  
自校炊飯・・・木



### 【給食の内容】

牛乳\*\*\*毎日1本(200ml)つきます。  
おかず\*\*\*スープやだし汁は、豚骨、とりがら、昆布、削り節、煮干しでとっています。  
主食\*\*\*お米は、道産米です。五目ごはんなどの味付けごはんには、胚芽精米を使用しています。パンやめんは、道産小麦粉を使用しています。

※今年度から、アーモンド・カシューナッツの献立が無くなります。



2～6年生の給食は9日(火)から、1年生は12日(金)から始まります!

### 【お願い】

給食時間に使用するランチマット、三角巾(ぼうし)、エプロン、巾着袋(エプロンと三角巾を入れておくもの)、マスク(給食当番のみ)、を忘れずに用意してください。ハンカチも、清潔なものを毎日持たせてください。



# 4月予定献立

1年生給食開始

月	火	水	木	金
8	9	10	11	12
<p><b>始業式 入学式</b></p> 	<p>厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 りんご</p> <p>■白飯・豚肉・メンマ・人参・油・もやし・小松菜・厚揚げ・片栗粉・醤油・みりん風・玉ねぎ・りんご・ウスターソース・砂糖・生姜・にんにく・トウバンジャン・ごま油・ごま■じゃがいも・にら・味噌</p>	<p>きつねうどん 青のりポテト 黄桃缶</p> <p>■うどん・油揚げ・つと・しいたけ・長ねぎ・たまごたけ・ほうれん草・醤油・砂糖・酒・みりん・酢■じゃがいも・油・青のり</p>	<p>とりめし みそ汁 ほっけカレー揚げ</p> <p>■胚芽精米・大麦・酒・醤油・鶏肉・生姜・玉ねぎ・油・みりん風■厚揚げ・小松菜・味噌■ほっけ・酒・醤油・小麦粉・片栗粉・油</p>	<p>カレーライス 大根サラダ いちご</p> <p>■白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリ・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・油・小麦粉・カレーウ・ウスターソース・中濃ソース・醤油・ケチャップ■大根・まぐろ水煮・きゅうり・人参・ごま・醤油・砂糖・ごま油・酢</p>
15	16	17	18	19
<p>黒コッパン チキンクリーム煮 厚揚げサラダ パイン缶</p> <p>■鶏肉・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・油・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク■厚揚げ・生姜・醤油・酒・片栗粉・小麦粉・油・きゃべつ・きゅうり・人参・砂糖・酢・ごま油・ごま</p>	<p>和風そばろごはん 野菜春巻 磯あえ</p> <p>■白飯・鶏肉・焼き豆腐・切り干し大根・しいたけ・ひじき・ごま・生姜・油・ごぼう・人参・味噌・醤油・酒・砂糖・みりん風■きゃべつ・ひじき・豚肉・春雨・玉ねぎ・人参・油・醤油・でん粉・酒・砂糖・オイスターソース・小麦粉・大豆・水あめ■小松菜・白菜・のり・醤油</p>	<p>みそラーメン フレンチポテト 清見オレンジ</p> <p>■ラーメン・豚肉・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・ごま・ごま油・味噌・醤油・酒・みりん風・トウバンジャン・もやし・玉ねぎ・メンマ・人参・油・ほうれん草・長ねぎ・くわいかめ■じゃがいも・油</p>	<p>コーンピラフ 鶏肉の照り焼き フルーツカクテル</p> <p>■胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム・パセリ・油■鶏肉・醤油・酒・生姜・片栗粉・小麦粉・油・砂糖・みりん風・ごま■みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・夏みかん缶・りんごジュース・砂糖</p>	<p>ごはん 豚汁 から揚げのから揚げ のりとあさりの佃煮</p> <p>■豚肉・酒・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・油・味噌■子持ちシヤモ・酒・小麦粉・片栗粉・油・醤油・砂糖・みりん風・酢■あさり・生姜・醤油・砂糖・酒・みりん風・のり・ひじき・水あめ</p>
22	23	24	25	26
<p>背割コッパ セルフドック コーンシチュー りんご</p> <p>■チキンウィンナー・ケチャップ・ウスターソース・砂糖■コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・小麦粉・バター・油・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳</p>	<p>ごはん マーボー豆腐 ひじき入りぎょうざ おひたし</p> <p>■豆腐・豚肉・生姜・にんにく・油・人参・長ねぎ・しいたけ・味噌・醤油・砂糖・酒・ごま油・トウバンジャン・片栗粉■きゃべつ・豚肉・ひじき・豚脂・鶏肉・長ねぎ・でん粉・ごま油・砂糖・醤油・生姜・しいたけ・ほたてエキス・かきエキス・小麦粉・大豆・油■小松菜・もやし・糸かつお・醤油</p>	<p>パスタミートソース あさりのかきとサラダ</p> <p>■パスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・にんにく・油・パセリ・小麦粉・ケチャップ・トマト缶・デミグラスソース・ウスターソース・中濃ソース・醤油■あさり・生姜・醤油・みりん風・小麦粉・片栗粉・油・きゅうり・きゃべつ・人参・酢・砂糖・ごま油・ごま</p>	<p>五目ごはん みそ汁 ぶりのごまみそかけ</p> <p>■胚芽精米・大麦・酒・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・しいたけ・グリーンピース・油・醤油・砂糖・みりん風■じゃがいも・わかめ・長ねぎ・味噌■ぶり・酒・小麦粉・片栗粉・油・味噌・砂糖・ごま</p>	<p>鶏ミックス丼 みそ汁 バナナ</p> <p>■白飯・鶏肉・生姜・醤油・酒・小麦粉・片栗粉・油・厚揚げ・人参・玉ねぎ・たけのこ・しいたけ・ピーマン・ごま・砂糖・みりん風■小松菜・たまごたけ・玉ねぎ・味噌</p>
29	30	5月1日	5月2日	5月3日
<p><b>昭和の日</b></p> 	<p>ごはん すき焼き いわしみぞれかけ 清見オレンジ</p> <p>■豚肉・醤油・砂糖・酒・油・焼き豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまごたけ・焼きさふ・春菊・しいたけ・みりん風■いわし・醤油・酒・小麦粉・片栗粉・油・大根・生姜・砂糖</p>	<p>肉うどん きなこポテト 黄桃缶</p> <p>■うどん・豚肉・醤油・砂糖・酒・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・しいたけ・たまごたけ・みりん・酢■じゃがいも・油・きな粉・砂糖</p>	<p>たきこみなり みそ汁 ハ-入りメンチカツ</p> <p>■胚芽精米・大麦・砂糖・酢・油揚げ・人参・しいたけ・ひじき・醤油・酒・みりん風・ごま・のり■豆腐・小松菜・えのきたけ・味噌■牛肉・玉ねぎ・豚レバー・豚脂・牛脂・豚肉・でん粉・大豆・醤油・ケチャップ・パン粉・小麦粉・油</p>	<p><b>憲法記念日</b></p> 

- ★果物は天候や生育状況によって、変更になる場合があります。ご了承ください。
- ★献立名の下は、使用食材の一部です。ご覧ください。
- ★「あさり」「のり」「わかめ」「しらす干し」などの海産物全般に、漁法や餌の関係で小さな「えび」「かに」が混入する場合があります。ご了承ください。
- ★牛乳（200ml）は毎日つきます。
- ★衛生的な食事をするために、いつも清潔なランチマットを忘れずに・・・