



ご入学・ご進級おめでとうございます。春の陽ざしに包まれ、新年度がスタートしました。子どもたちが元気に過ごせるよう、安全でおいしく楽しい給食を目指します。

1年生は12日(金)から給食が始まります。

## 札幌市の学校給食は「全市統一献立」です

令和5年度より給食費の管理が各学校から札幌市へ移り、全市統一基準献立となりました。(各学校で食指導のために変更することもあります。) 羊丘小の給食室では、福住小・羊丘小の2校分を調理します。約1200食を作る大型調理校です。今年度も学校給食へのご理解ご協力をお願いいたします。



全市統一基準献立は、札幌市公式ホームページに掲載されています。ご覧になりたい方は、「札幌市 学校給食」で検索してください。



### ～給食には大切な役割があります～

「教育の一環」として位置づけられており、子どもたちの心身の健全な育成を目的としています。

栄養を摂るだけでなく、みんなで一緒に食事をする中で偏食をなおし、食事のマナーや豊かな社交性を身につけること、食べ物を大切に感謝の心をもつことなどが目標です。また、地域の産物や食文化についても学びます。卒業するころには食事の重要性を理解し、バランスのよい食事をとることができるようになってほしいと願い、食育を行っています。

### 食事のマナーは身につけていますか



食事の前には手を洗う。



「いただきます」  
「ごちそうさま」の  
あいさつをする。



食べ物を口の中に入れてまま  
話をしないようにする。



はしやスプーンを  
正しく使う。



正しい姿勢で食べる。



食事中は立ち歩かない。

## 4・5月のよていこんだて

月	火	水	木	金
<b>8</b> <b>始業式・入学式</b> 	<b>9</b> <b>ごはん</b> <b>豚汁</b> <b>ししゃものから揚げ</b> <b>のりとあさりの佃煮</b> 白飯/ 豚肉・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・しょうが・みそ(だし用: むろあじ、宗田かつお、昆布)/ カラフトししゃも(子持ち)・小麦粉・かたくり粉・揚げ油/ あさり・しょうが・のり・ひじき・水あめ	<b>10</b> <b>肉うどん</b> <b>きなこポテト</b> <b>くだもの</b> ソフトめん・豚肉・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・しいたけ・たまぎたけ(だし用: むろあじ、昆布)/ 冷凍フレンチポテト・揚げ油・きな粉・砂糖/ (黄桃缶)	<b>11</b> <b>たきこみいなり</b> <b>みそ汁</b> <b>レバー入りメンチカツ</b> 胚芽米・大麦・砂糖・油揚げ・人参・しいたけ・ひじき・ごま・のり/ 高野豆腐・小松菜・みそ(だし用: むろあじ、昆布)/ 冷凍レバー入りメンチカツ・揚げ油	<b>12</b> <u>1年生開始</u> <b>カレーライス</b> <b>大根サラダ</b> <b>くだもの</b> 白飯・豚肉・じゃがいも・人参・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・油・鶏がらスープ/ 大根・まぐろ・胡瓜・人参・ごま/ (いちご)
<b>15</b> <b>背割コッペ</b> <b>コーンシチュー</b> <b>セルフドック</b> <b>くだもの</b> 背割コッペ/ コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小麦粉・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がらスープ/ チキンウインナー/ (清見オレンジ)	<b>16</b> <b>厚揚げ入り肉炒め丼</b> <b>みそ汁</b> <b>くだもの</b> 白飯・豚肉・メンマ・人参・もやし・小松菜・厚揚げ・かたくり粉・揚げ油・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・ごま/ じゃがいも・にら・みそ(だし用: むろあじ、昆布)/ (パイン缶)	<b>17</b> <b>パスタミートソース</b> <b>あさりの</b> <b>カリッとサラダ</b> ソフトパスタ・豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・にんにく・小麦粉・トマト缶・鶏がらスープ/ あさり・しょうが・かたくり粉・小麦粉・揚げ油・胡瓜・キャベツ・人参・ごま	<b>18</b> <b>コーンピラフ</b> <b>鶏肉の照り焼き</b> <b>フルーツカクテル</b> 胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム/ 鶏肉・しょうが・かたくり粉・小麦粉・揚げ油・ごま/ みかん・パイン・黄桃・洋梨・夏みかん(以上缶詰)/ りんごジュース・砂糖	<b>19</b> <b>ごはん</b> <b>すき焼き</b> <b>いわしみぞれかけ</b> <b>くだもの</b> 白飯/ 豚肉・豆腐・しらたき・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たまぎたけ・焼き麩・春菊・しいたけ/ いわし・小麦粉・かたくり粉・揚げ油・大根・しょうが/ (甘夏かん)
<b>22</b> <b>ロールパン</b> <b>チキンクリーム煮</b> <b>厚揚げサラダ</b> <b>くだもの</b> ロールパン/ 鶏肉・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/ 厚揚げ・しょうが・揚げ油・キャベツ・胡瓜・人参・ごま/ (清見オレンジ)	<b>23</b> <b>和風そぼろごはん</b> <b>野菜春巻</b> <b>磯和え</b> 白飯・鶏肉・豆腐・切り干し大根・しいたけ・ひじき・ごま・しょうが・ごぼう・人参・みそ/ 冷凍野菜春巻・揚げ油/ 小松菜・白菜・のり	<b>24</b> <b>きつねうどん</b> <b>青のりポテト</b> <b>くだもの</b> ソフトめん・油揚げ・かまぼこ・しいたけ・長ねぎ・たまぎたけ・ほうれん草(だし用: むろあじ、昆布)/ 冷凍フレンチポテト・揚げ油・青のり/ (甘夏かん)	<b>25</b> <b>とじめし</b> <b>みそ汁</b> <b>ほっけカレー揚げ</b> 胚芽米・大麦・鶏がらスープ・鶏肉・しょうが・玉ねぎ/ 厚揚げ・小松菜・みそ(だし用: むろあじ、昆布)/ ほっけ・かたくり粉・小麦粉・揚げ油	<b>26</b> <b>ごはん</b> <b>マーボー豆腐</b> <b>ひじき入りぎょうざ</b> <b>おひたし</b> 白飯/ 豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・人参・長ねぎ・しいたけ・みそ/ 冷凍ひじき入りぎょうざ・揚げ油/ 小松菜・もやし・かつおぶし
<b>29</b> <b>昭和の日</b> 	<b>30</b> <b>鶏ミックス丼</b> <b>みそ汁</b> <b>くだもの</b> 白飯・鶏肉・しょうが・厚揚げ・小麦粉・かたくり粉・揚げ油・人参・玉ねぎ・たけのこ・しいたけ・ピーマン・ごま/ 小松菜・たまぎたけ・玉ねぎ・みそ(だし用: むろあじ、昆布)/ (清見オレンジ)	<b>1</b> <b>みそラーメン</b> <b>フレンチポテト</b> <b>くだもの</b> ソフトラーメン・豚肉・しょうが・にんにく・ごま・みそ・もやし・玉ねぎ・メンマ・人参・ほうれん草・長ねぎ・茎わかめ(だし用: 鶏がら、豚骨、煮干し、昆布)/ 冷凍フレンチポテト・揚げ油/ (ジュースオレンジ)	<b>2</b> <b>五目ごはん</b> <b>みそ汁</b> <b>ぶいの竜田揚げ</b> 胚芽米・大麦・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/ じゃがいも・わかめ・長ねぎ・みそ(だし用: むろあじ、昆布)/ ぶり・しょうが・ごま・小麦粉・かたくり粉・揚げ油	<b>3</b> <b>憲法記念日</b> 