



物価高騰の影響による学校給食の対策について

国際情勢等の影響による物価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げに対する費用(1食あたり35円程度)を負担することにより、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、美味しい給食が提供できるよう努めてまいります。

なお、札幌市が物価の動向等について注視をしているところですが、この度の食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和6年度に限った取組であることを御承知置きください。

※本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載しております。

給食当番はマスクが必要です!

学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」に基づいて行われます。給食当番の児童は、衛生的なエプロン・三角巾等を身につけ、マスクも着用することになっています。体調や手洗いのチェックも行っています。食中毒や感染症を予防するためですので、マスクの準備をお願いいたします。

休日も学校のある日も朝ごはんを食べましょう!



朝食は眠っている間に体内で空になったエネルギーを補給する大切な食事です。



朝食をとらないと
体はエネルギー不足に!



朝食で毎朝エネルギー補給!



朝食を抜くと、体の組織がエネルギーとして使われるため、健康な体作りができません!

5月のよていこんだて

月	火	水	木	金
6 振替休日 	7 ごはん 豆腐のカレーソース いわしのカリカリフライ 磯和え 白飯/ 豆腐・豚肉・玉ねぎ・人参・しょうが・にんにく・グリーンピース・りんご・小麦粉・油・鶏がらスープ/ 冷凍いわしのカリカリフライ・揚げ油/ 小松菜・もやし・のり	8 山菜うどん ごまポテト くだもの ソフトめん・鶏肉・油揚げ・かまぼこ・たけのこ・ふき・わらび・たまぎたけ・なめこ・しいたけ・長ねぎ・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・ごま・砂糖/(ジューシーオレンジ)	9 ラム肉のピラフ かぼちゃコロッケ 小松菜サラダ 胚芽米・大麦・バター・羊肉・にんにく・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン/ 冷凍かぼちゃコロッケ・揚げ油/ ハム・はるさめ・ひじき・小松菜	10 ごはん けんちん汁(みそ味) きれいから揚げ ひじきの煮物 白飯/ 鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、宗田かつお、昆布)/ 冷凍きれい唐揚げ・揚げ油/ ひじき・油揚げ・人参・(だし用: むろあじ)
13 黒コッペ ポトフ ラーメンサラダ くだもの 黒コッペ/ チキンウインナー・ベーコン・キャベツ・じゃがいも・人参・大根・さやいんげん・鶏がらスープ/ 生ラーメン・ハム・胡瓜・もやし・コーン・人参・ごま/(黄桃缶)	14 かき揚げ丼(えび入り) みそ汁 おひたし 白飯・えび・あさり・玉ねぎ・人参・ごぼう・春菊・ひじき・切り干し大根・小麦粉・卵・揚げ油・(だし用: むろあじ、昆布)/ 豆腐・なめこ・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)・小松菜・もやし・かつおぶし	15 パスタ クリームソース フルーツミックス ソフトパスタ・ベーコン・小松菜・玉ねぎ・たまぎたけ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・豚骨スープ/ みかん・パイン・りんご・黄桃・洋梨(以上缶詰)・砂糖	16 深川めし みそ汁 メンチカツ 胚芽米・大麦・(だし用: 昆布)・あさり・しょうが・人参・ごぼう・葉だいこん/ 厚揚げ・小松菜・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)/ 冷凍メンチカツ・揚げ油	17 ごはん 肉じゃが 揚げえびシュウマイ おかかふいかけ 白飯/ 豚肉・大豆・じゃがいも・玉ねぎ・しらたき・人参・切り干し大根・さやいんげん・しいたけ・しょうが/ 冷凍えびシュウマイ・揚げ油/ しらす干し・かつおぶし・のり・青のり・ごま
20 ソフトフランス 小松菜のクリーム煮 野菜コロッケ くだもの ソフトフランス/ ベーコン・小松菜・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/ 冷凍ポテトコロッケ(野菜)・揚げ油/(パイン缶)	21 豚すき丼 みそ汁 アスパラの天ぷら 白飯・豚肉・しらたき・玉ねぎ・たけのこ・たまぎたけ・ほうれん草/ 豆腐・わかめ・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)/ グリーンアスパラガス・小麦粉・卵・揚げ油	22 五目うどん バターポテト くだもの ソフトめん・鶏肉・油揚げ・かまぼこ・人参・ほうれん草・ごぼう・長ねぎ・しいたけ・たまぎたけ・(だし用: むろあじ、昆布)/ じゃがいも・バター・砂糖・牛乳・スキムミルク/(洋梨缶)	23 ビビンバ ひじき春巻 ヨーグルト和え 胚芽米・大麦・豚肉・豆腐・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・人参・小松菜・もやし・ごま/ 冷凍ひじき春巻・揚げ油/ みかん・パイン・黄桃・洋梨・夏みかん(以上缶詰)・ヨーグルト	24 ごはん さつま汁 さんまの煮付け くだもの 白飯/ 豚肉・さつまいも・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、宗田かつお、昆布)/ さんま・しょうが/(ジューシーオレンジ)
27 ロールパン ベーコンシチュー 白身魚フライ ミントマト ロールパン/ ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・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/ たらこ・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油/ ミントマト	28 ごはん 豆腐のトロトロ煮 揚げぎょうざ くだもの 白飯/ 豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・しょうが・にんにく・鶏がらスープ/ 冷凍ぎょうざ・揚げ油/(りんご)	29 しょうゆラーメン スパイシーポテト くだもの ソフトラーメン・豚肉・メンマ・しょうが・にんにく・かまぼこ・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・茎わかめ・(だし用: 鶏がら、豚骨、昆布)/ 冷凍フレンチポテト・揚げ油/(バナナ)	30 わかめごはん みそ汁 ポテトビーフコロッケ 胚芽米・大麦・わかめ・ごま/ 高野豆腐・小松菜・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)/ 冷凍ポテトビーフコロッケ・揚げ油	31 豆とひき肉のカレー 和風サラダ 白飯・牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・セロリー・しょうが・にんにく・いんげん豆・レズン・小麦粉/ 大根・胡瓜・人参・しらす干し・ごま