

物価高騰の影響による学校給食の対策について

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分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年度に限った取組であることを御承知置きください。

学校給食費	1・2年生	3・4年生	5・6年生
食材購入価格	323円	329円	332円
保護者負担額	269円	274円	277円

※ 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。

～今月の献立より～

豆とひき肉のカレー

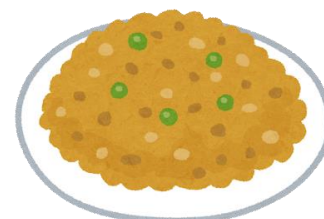
<4人分材料>

ごはん	適量
牛ひき肉	20g
豚ひき肉	100g
玉ねぎ	中2個
人参	小1本
セロリ	5cm
しょうが	1かけ
にんにく	1かけ
いんげん豆水煮	60g
レーズン	小さじ1
サラダ油	小さじ1
小麦粉	小さじ2
カレー粉	小さじ1
パセリ	少々
赤ワイン	小さじ1
水	大さじ1

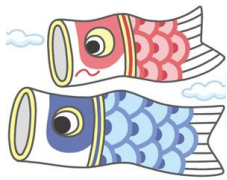
<作り方>

1. 野菜はみじん切りにする。レーズンは水でもどしてみじん切りにする。
2. 小麦粉とカレー粉はフライパンでから炒りしておく。
3. サラダ油を熱し、しょうが・にんにく・セロリを炒め、ひき肉を入れてぼろぼろになるまで炒め、玉ねぎを加えよく炒める。人参・いんげん豆水煮・水も加える。
4. ③に②をふり入れ炒め、レーズン・Aの調味料を入れ、汁気をとばす。
5. パセリ・赤ワインを加える。
6. ごはんにかけて出来上がり。

A	ウスターソース	大さじ1
	中濃ソース	大さじ1
	ケチャップ	大さじ1
	しょうゆ	小さじ1
	塩	少々
	こしょう	少々
	オールスパイス	少々
	ナツメグ	少々



5月のよていこんだて

月	火	水	木	金
5 こどもの日 	6 振替休日 	7 ごはん カレー肉じゃが さんまの竜田揚げ おかかふりかけ 白飯/ 豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・しらたき・さやいんげん・しいたけ・たまぎたけ・しょうが/ さんま・しょうが・小麦粉・かたくり粉・揚げ油/ しらす干し・かつおぶし・のり・青のり・ごま	8 たぬきうどん(えび入り) チーズポテト 温州みかんゼリー ソフトめん・えび・あさり・人参・春菊・ごぼう・切り干し大根・ひじき・小麦粉・卵・揚げ油・鶏肉・かまぼこ・ほうれん草・長ねぎ・たまぎたけ・(だし用: むろあじ、昆布)/ じゃがいも・砂糖・バター・チーズ・牛乳/ 冷凍温州みかんゼリー	9 チキンライス かぼちゃコロッケ ハムコーンサラダ 胚芽米・大麦・バター・トマトジュース・鶏肉・玉ねぎ・人参・グリーンピース/ 冷凍かぼちゃコロッケ・揚げ油/ ハム・コーン・キャベツ
12 豚すき丼 みそ汁 くだもの 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/ じゃがいも・わかめ・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)/ (洋なし缶)	13 横割パンス クリームシチュー カレー風味 釧路産たらフライ くだもの 横割パンス/ 豚肉・セロリ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・小麦粉・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・鶏がらスープ/ 冷凍たらフライ・揚げ油/ (ジュシーオレンジ)	14 ごはん にらたまスープ 揚げぎょうざ ナムル(ねぎたれ) 白飯/ 卵・豆腐・にら・(だし用: むろあじ、宗田かつお、昆布)/ 冷凍ぎょうざ・揚げ油/ ハム・ほうれん草・もやし・人参・しょうが・にんにく・長ねぎ・ごま	15 パスタシーフード トマトソース フレンチポテト ソフトパスタ・ベーコン・えび・いか・あさり・玉ねぎ・人参・セロリ・にんにく・小麦粉・トマト缶・鶏がらスープ/ 冷凍フレンチポテト・揚げ油	16 わかめごはん さばの香味揚げ からし和え 胚芽米・大麦・わかめ・ごま/ さば・しょうが・にんにく・かたくり粉・小麦粉・揚げ油/ ちくわ・小松菜・もやし
19 豆とひき肉のカレー もやしのごまサラダ 白飯・牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・セロリ・しょうが・にんにく・いんげん豆・レーズン・小麦粉/ ほうれん草・もやし・コーン・人参・ごま	20 角食 イタリアンスープ ほっけの オートミールフライ チョコクリーム 角食/ ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・マカロニ・鶏がらスープ・(だし用: 鶏がら)/ ほっけ・小麦粉・卵・オートミール・パン粉・揚げ油/ 豆乳・チョコレート・ココア・砂糖・コーンスターチ	21 ごはん さつま汁 ぶりの南部揚げ おひたし 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)/ ぶり・小麦粉・卵・ごま・揚げ油/ 小松菜・もやし・かつおぶし	22 山菜うどん スパイシーポテト くだもの ソフトめん・鶏肉・油揚げ・かまぼこ・地たけのこ・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/ (甘夏かん)	23 ビビンバ ひじき春巻 フルーツミックス 胚芽米・大麦・豚肉・豆腐・メンマ・人参・小松菜・もやし・ごま・長ねぎ・しょうが・にんにく/ 冷凍ひじき春巻・揚げ油/ みかん・パイナップル・りんご・黄桃・洋なし(以上缶詰)・砂糖
26 とい天丼 みそ汁 磯和え 白飯・鶏肉・しょうが・にんにく・卵・小麦粉・かたくり粉・揚げ油・(だし用: むろあじ、昆布)/ 豆腐・わかめ・長ねぎ・みそ・(だし用: むろあじ、昆布)/ 小松菜・もやし・のり	27 黒コッペ アスパラクリーム煮 野菜コロッケ くだもの 黒コッペ/ ベーコン・グリーンアスパラガス・マカロニ・人参・玉ねぎ・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/ 冷凍ポテトコロッケ(野菜)・揚げ油/ (バナナ)	28 ごはん 豆腐のトロトロ煮 ししゃもの カレー天ぷら 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/ カラフトししゃも(子持ち)・小麦粉・卵・揚げ油/ (甘夏かん)	29 みそラーメン きなこポテト くだもの 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・荳わかめ・(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・きな粉・砂糖/ (パイナップル)	30 深川めし すまし汁 ちくわ チーズつめフライ 胚芽米・大麦・あさり・しょうが・人参・ごぼう・葉だいこん/ 豆腐・わかめ・長ねぎ・(だし用: むろあじ、宗田かつお、昆布)/ ちくわ・チーズ・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油