4月のよていこんだて

★牛乳は、毎日200mL つきます。
★給食で使用する主な食材を載せています。（ / は献立の区切りです。）
★果物などの使用食材は、収穫状況等により変更する場合があります。

月（げつ）	火（か）	水（すい）	木（もく）	金（きん）
   	8日 **始業式** **入学式** 1年生の給食は、 14日から始まります！	**9日** わふうそぼろどん みそしる さんまスパイスあげ	**10日** くろコッペパン チキンクリーム煮 あつあげサラダ ミニトマト	**11日** 五目ごはん みそしる ししゃものからあげ
		ごはん・とうふ・とり肉・にんじん・きりぼし大根・ごぼう・しいたけ・ひじき・ごま/厚あげ・こまつな・みそ/さんま・小麦粉・油	黒コッペパン/玉ねぎ・マカロニ・にんじん・とり肉・マッシュルーム・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/厚あげ・小麦粉・油・キャベツ・きゅうり・にんじん/ミニトマト	はいが米・大麦・にんじん・油あげ・とり肉・しらたき・たけのこ・ごぼう・しいたけ・ひじき/とうふ・なめこ・ねぎ・みそ/子持ちカラフトししゃも・小麦粉・油
14日 きつねうどん あおのりポテト くだもの	**15日** とりめし みそしる だいず入りカレーコロッケ	**16日** カレーライス こまつなとコーンのサラダ	**17日** メンチカツバーガー コーンシチュー あさりのスパゲティサラダ	**18日** ごはん マーボーどうふ レバー入りぎょうざ ナムル
ゆでうどん・油あげ・ほうれん草・ねぎ・たもぎ茸・かまぼこ・しいたけ/冷凍フレンチポテト・油/（いちご）	はいが米・大麦・玉ねぎ・とり肉/こまつな・えのきたけ・油あげ・みそ/コロッケ（じゃがいも・大豆）・油	ごはん・玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・ぶた肉・セロリ・りんご・小麦粉・油・カレールウ/コーン・こまつな	横割バンズパン・鉄カルシウム強化メンチカツ（ぶた肉・玉ねぎ）・油/玉ねぎ・じゃがいも・コーン・にんじん・ベーコン・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/スパゲティ・あさり・きゅうり・にんじん	ごはん/とうふ・ぶた肉・にんじん・ねぎ・しいたけ・みそ/ぎょうざ（野菜・ぶた肉・ぶたレバー）・油/もやし・ほうれん草・にんじん
1年 給食開始				
21日 パスタミートソース フレンチポテト	**22日** コーンピラフ チキンナゲット フルーツミックス	**23日** ごはん すきやき ほっけカレーあげ	**24日** ロールパン ポーククリームシチュー はるキャベツのコールスローサラダ くだもの	**25日** とりミックスどん みそしる くだもの
ゆでパスタ・玉ねぎ・にんじん・ぶた肉・トマト・マッシュルーム・大豆・セロリ・小麦粉/冷凍フレンチポテト・油	はいが米・大麦・玉ねぎ・コーン・にんじん・マッシュルーム・ベーコン・バター/鉄強化チキンナゲット・油/かんづめ（みかん・パイン・もも・なし・りんご）・さとう	ごはん/白菜・とうふ・玉ねぎ・しらたき・ぶた肉・たもぎたけ・ねぎ・焼きふ・しゅんぎく・しいたけ/ほっけ・小麦粉・油	ロールパン/玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・ぶた肉・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・小麦粉・バター・油/春キャベツ・コーン・にんじん・油/（もものかんづめ）	ごはん・とり肉・厚あげ・小麦粉・油・玉ねぎ・にんじん・たけのこ・ピーマン・しいたけ/じゃがいも・にら・みそ/（りんご）
			旬の野菜（春キャベツ）	
28日 しょうゆラーメン ごまポテト くだもの 	**29日** **昭和の日** 	**30日** ごはん ぶたじる さばのバーベキューソース のりのつくだに	 	
ゆでラーメン・もやし・ぶた肉・玉ねぎ・ほうれん草・ねぎ・メンマ・にんじん・かまぼこ・くきわかめ/冷凍フレンチポテト・油・ごま・さとう/（きよみオレンジなどのかんきつ類）		ごはん/とうふ・じゃがいも・大根・にんじん・ぶた肉・こんにゃく・ねぎ・玉ねぎ・ごぼう・みそ/さば・小麦粉・油/のり・ひじき・水あめ		

食物アレルギーに関わって

★札幌市のマニュアルに基づき、除去食・代替食を提供しています。（調理施設や人員配置等の関係で、対応できるアレルギー原因物質や提供できる料理は限られていますので、ご了承ください。）
★海産物全般（特に、あさり等の貝類、わかめ・青のり等の海藻、しらす干し・煮干し・ししゃも・かれい等丸ごと食べる魚）には、小さなえび・かに・貝殻等が混入する場合があるため、ご注意ください。
★そば・ピーナッツ・ナッツ類（栗・カカオを除く）・生鶏卵・刺身・生の魚卵は、札幌市の学校給食では使用していません。
★衛生上の理由から、ミニトマト以外の野菜は全て加熱調理しています。（サラダの野菜もゆでています。）
★アレルギー専用の調理設備や器具類を使用していないため、微量混入（コンタミネーション）の可能性があります。
★揚げ油は毎回新しい油ではなく、複数回使用していますので、ご注意ください。（卵除去食提供の場合も、卵入り食品を調理した揚げ油を再使用する場合があります。）