



4月の給食だより

2025年4月号
札幌市立明園小学校
札幌市立本町小学校

御入学・御進級おめでとうございます!

可愛らしい新1年生を迎え、いよいよ新年度がスタートしました。今年度も本町小学校が調理校(親学校)となり、明園小学校(子学校)へ給食を届ける親子給食の形態となります。本町小学校の給食室では、7名の調理員が約800名分(職員含)の給食を作ります。保護者の皆様の御理解と御協力をよろしくお願いします。

学校給食とは…

学校給食は、御家庭の食事とは異なり、集団生活の中で学校教育の一環として行われるもので、児童・生徒の心身の健全な育成を目的としています。学校での食育は、次の6つの観点から行われています。

<p>食事の大切さ、喜び、楽しさを知る</p>	<p>健康を保つため、自ら管理する力を付ける</p>	<p>正しい知識、情報をもとに食品を選ぶ力を付ける</p>
<p>食べ物を大切に、関わる人々に感謝する</p>	<p>マナーや思いやりの気持ちなど、社会性を育む</p>	<p>地域の産物や食文化を知り、未来に伝える</p>

学校給食の食事内容

今年度の基本的な主食の曜日

(行事等によって変わることがあります。)

月曜日…まぜご飯
火曜日…どんぶり飯
水曜日…パン
木曜日…白飯
金曜日…麺

おかずは2~3品付きます。(デザートを含む)
たんぱく質が肉類に偏らないように、魚介類、大豆、大豆製品なども積極的に取り入れています。スープや出汁は、鶏がら・豚骨・昆布・削り節・煮干しなどからとっています。

主食は、ご飯が週3回(自校炊飯1回と委託白飯2回)、パンが週1回、麺が週1回となっています。

牛乳は毎日200mL付きます。
成長期に欠かせない大切なたんぱく質、カルシウム、ビタミンAなどを豊富に含みます。

札幌市から保護者の皆様へお知らせ

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。

4月 よていこんだて



※ 牛乳は毎日200mL 付きます。
 ※ 果物は、市場の入荷状況により変更になる可能性があります。

月	火	水	木	金
～ 御家庭へお願い ～ 子どもたちが衛生的な環境で給食を食べるために、清潔なランチマット(しきもの)、エプロン、三角巾(帽子)、ハンカチ、マスクを御用意ください。また、洗濯をした後も忘れずに持参するよう、御家庭での確認をお願いします。				
7	8 始業式・入学式 	9 1年生給食なし ロールパン ポーククリームシチュー コールスローサラダ パイン缶 豚もも肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がら/キャベツ・人参・コーン・酢・からし/パイン缶/	10 1年生給食なし ご飯 けんちん汁 さばのバーベキューソース ごま和え 鶏もも肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・みそ・削り節・昆布/さば・小麦粉・片栗粉・玉ねぎ・生姜・にんにく・醤油/ほうれん草・もやし・ごま・醤油/	11 1年生給食なし 肉うどん シナモンポテト 清見オレンジ 豚もも肉・醤油・油揚げ・人参・ほうれん草・長ねぎ・干し椎茸・たもぎ茸・酢・唐辛子・削り節・昆布/さつま芋・シナモン/清見オレンジ/
14 1年生給食開始 コーンピラフ チキンナゲット フルーツカクテル 米・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/鉄腕チキンナゲット(冷凍)/果物缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)・りんごジュース/	15 カレーライス 小松菜とコーンのサラダ じゃが芋・人参・玉ねぎ・セロリー・りんご・生姜・にんにく・グリーンピース・小麦粉・カレー粉・ルウ・ソース・ケチャップ・醤油・香辛料・鶏がら/小松菜・コーン・ごま・酢・醤油/	16 黒コッペパン チキンクリーム煮 厚揚げサラダ 清見オレンジ 鶏もも肉・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がら/厚揚げ・生姜・醤油・片栗粉・小麦粉・キャベツ・きゅうり・人参・酢・ごま油・ごま/清見オレンジ/	17 ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ナムル 豆腐・豚ひき肉・生姜・にんにく・人参・長ねぎ・干し椎茸・みそ・醤油・ごま油・豆板醤・片栗粉/カラフトししゃも・小麦粉・片栗粉・醤油・酢/ほうれん草・もやし・人参・醤油・酢・唐辛子・ごま油・ごま/	18 パスタミートソース フレンチポテト 豚ひき肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリー・にんにく・パセリ・小麦粉・カレー粉/ケチャップ・トマト缶・デミグラスソース・ソース・醤油・香辛料・鶏がら/じゃが芋/
21 とりめし みそ汁 十勝大豆コロッケ 米・麦・醤油・鶏がら・鶏むね肉・鶏もも肉・生姜・玉ねぎ・醤油/油揚げ・小松菜・えのき茸・みそ・削り節・昆布/十勝大豆コロッケ(冷凍)/	22 肉炒め丼 すまし汁 りんご 豚肩肉・メンマ・人参・もやし・小松菜・醤油・玉ねぎ・りんご・ソース・生姜・にんにく・豆板醤・片栗粉・ごま油・ごま/豆腐・わかめ・干し椎茸・長ねぎ・醤油・削り節・昆布/りんご/	23 横割りバンズ 味噌ワタンスープ レバー入りハンバーグ パイン缶 ワタン・豚肩肉・生姜・にんにく・みそ・ごま油・メンマ・人参・玉ねぎ・もやし・長ねぎ・ほうれん草・唐辛子・鶏がら・豚骨・煮干し・昆布/レバー入りハンバーグ(冷凍)・ケチャップ・ソース・からし/パイン缶/	24 ご飯 すき焼き さんまスパイス揚げ のりの佃煮 豚肩肉・醤油・焼き豆腐・白滝・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・たもぎ茸・麩・春菊・干し椎茸/さんま・生姜・にんにく・醤油・片栗粉・小麦粉・カレー粉・香辛料/のり・ひじき・醤油・水あめ/	25 きつねうどん 青のりポテト 黄桃缶 油揚げ・醤油・つと・干し椎茸・長ねぎ・たもぎ茸・ほうれん草・酢・唐辛子・削り節・昆布/じゃが芋・青のり/黄桃缶/
28 振替休業 	29 昭和の日 	30 ツイストパン コーンシチュー あさりのスパゲティサラダ ジュシーオレンジ コーン・クリームコーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃが芋・パセリ・小麦粉・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳・鶏がら/あさり・生姜・醤油・スパゲティ・きゅうり・人参・酢・みそ・ごま油・ごま/ジュシーオレンジ/	5/1 ご飯 豚汁 いわしのかば焼き 磯和え 豚肩肉・豆腐・じゃが芋・こんにゃく・人参・大根・玉ねぎ・ごぼう・長ねぎ・生姜・みそ・削り節・昆布/いわし・小麦粉・片栗粉・醤油・生姜・ごま/小松菜・白菜・のり・醤油/	2 醤油ラーメン ごまポテト 甘夏 豚もも肉・メンマ・生姜・にんにく・醤油・つと・もやし・玉ねぎ・人参・長ねぎ・ほうれん草・荳わかめ・鶏がら・豚骨・昆布/じゃが芋・ごま/甘夏/

※ 献立の下の欄には、主な使用食材のみが記載されています。

※ 食物アレルギー対応の確認が必要な御家庭には、専用の献立表をお渡ししております。必ずそちらを御確認ください。また、「しらす干し」、「わかめ」、「あさり」などの海産物には、まれに小さなエビ・カニ・オキアミ等が混入している可能性があります。あらかじめ御了承ください。