

給食だより 4月

令和7年4月8日
札幌市立美園小学校
2～6年児童数配付



しんねんど はじ こんねんど えいせいてき あんぜん
新年度が始まりました。今年度も衛生的で安全、そしておいしい
きゅうしょく ていきょう つと ねが
給食を提供できるよう努めますので、よろしくお願ひします。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!



がっこうきゅうしょく たん しょくじ じかん
学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づく教育活動です。
まいじょう しょくじ けんごう こどもたち の けんぜん な へんたつ を 支え、健康に
よい しょくじ しょくぶんか じばさんぶつ しょくじ まな じかん
よい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなどたくさんことを学ぶための時間です。

がっこうきゅうしょく
学校給食
の目標の
ポイント

※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取
による健康の保持増進。

2 食事について
正しく理解し、健全な
食生活を送る力や
望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と
協同の精神を養う。

4 自然からの恵の
理解を深め、生命を尊重
する気持ちや環境の
保全する態度を養う。

5 食事は多くの人々の
働きに支えられている
ことを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化
を理解する。

7 食料の生産、流通
や消費について、
正しく理解する。

給食はじまります!

★美園小・東園小の給食は・・・

美園小は給食調理室のある「調理校」です。東園小の給食も調理し、配送しています。
美園小約480食、東園小約400食の給食をチーフ調理員1名、調理員7名、栄養教諭1名、東園
小の配膳員3名で提供しています。

★主食の曜日が変わります

札幌市の学校給食は年度ごとに、主食の曜日が順次スライドしていきます。美園小と東園小の
今年度の主食は月曜・水曜→白飯、火曜→パン、木曜→麺、金曜→味付けご飯となります。
(行事や祝日により、変更になることもあります)。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのに手間
がかかるものは面倒で残されがちです。栄養を考えている献立なので、できるだけひと口だけ
でも食べるようお声かけいただけたらと思います。
また、食物アレルギーについては教職員も把握していますが、自己除去(果物など)の食品が
提供される場合は御家庭で必ず確認してお子さんに伝えるようお願いいたします。





4月よていこんだて



月	火	水	木	金
	8  始業式 入学式	9 618 ^キ 〆 わふうそぼろ ごはん みそしる ほっけカレーあげ <small>精白米 鶏肉ももひき肉 焼き豆腐 切干大根 干しいたけ ひじき 白ごま しょうが ごぼう にんじん みそ/厚揚げ こまつな みそ/ほっけ</small>	10 636 ^キ 〆 ソフトパスタ ミートソース フレンチポテト <small>豚肉ももひき肉 大豆水煮 たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリー にんにく パセリ トマトピューレ ホールトマト デミグラスソース/じゃがいも</small>	11 601 ^キ 〆 ごもくごはん みそしる 冷) 北海道産 ブリカツ <small>はいが精米 おおむぎ 鶏肉もも 油揚げ しらたき にんじん ごぼう たけのこ ひじき 干しいたけ グリンピース/豆腐 なめこ 長ねぎ みそ/冷ブリカツ(ぶり 調味料)</small>
	14 631 ^キ 〆 カレーライス こまつなとコーンのサラダ 1年生給食開始	15 593 ^キ 〆 ハンバーガー (横割りパンズ+冷レバー入りハンバーグ+チヤップソース) みそワタンスープ パイン	16 576 ^キ 〆 ごはん ぶたじる いわしのかばやき いそあえ	17 630 ^キ 〆 きつねうどん あおのりポテト りんご
<small>精白米 豚肉肩 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー りんご しょうが にんにく グリンピース/こまつな ホールコーン 白ごま</small>	<small>横割パンズ 冷レバー入りハンバーグ(牛ひき肉 たまねぎ 豚ひき肉 豚レバー 調味料) /乾燥ワタン 豚肉肩 しょうが にんにく みそ ごま油 メンマ にんじん たまねぎ もやし 長ねぎ ほうれんそう</small>	<small>精白米/豚肉肩 豆腐 じゃがいも 板こんにゃく にんじん だいこん たまねぎ ごぼう 長ねぎ しょうが みそ/まいわし開き しょうが 白ごま/こまつな はくさい 切りのり</small>	<small>ソフトめん 油揚げ つと 干しいたけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれんそう/冷フレンチポテト 青のり</small>	<small>はいが精米 おおむぎ バター ベーコン たまねぎ にんじん ホールコーン マッシュルーム パセリ/冷) 鉄腕チキンナゲット(鶏肉 乾燥おから クラッカー粉 調味料) /缶(みかん パイン 黄桃 洋なし なつみかん) りんごジュース</small>
21 602 ^キ 〆 ごはん すきやき さんまスパイス あげ のりのつくだに	22 614 ^キ 〆 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 おうとう	23 639 ^キ 〆 ごはん マーボーどうふ ししゃもからあげ ナムル	24 632 ^キ 〆 しょうゆラーメン ごまポテト バナナ	25 626 ^キ 〆 とりめし みそしる 冷) 十勝大豆 コロッケ
<small>精白米/豚肉肩 焼き豆腐 しらたき たまねぎ はくさい 長ねぎ たもぎたけ 焼きふしゅんぎく 干しいたけ/さんま しょうが にんにく/もみのり ひじき 水あめ</small>	<small>ホールコーン クリームコーン ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも パセリ バター スキムミルク チーズ 牛乳 豆乳/あさり しょうが 乾燥スパゲティ きゅうり にんじん みそ ごま油 白ごま</small>	<small>精白米/豆腐 豚肉肩ひき肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいたけ みそ ごま トウバンジャン/カラフト ししゃも(手持ち)/ほうれんそう もやし にんじん ごま油 白ごま</small>	<small>ソフトラーメン 豚肉もも メンマ しょうが にんにく つと もやし たまねぎ にんじん 長ねぎ ほうれんそう くきわかめ/冷フレンチポテト 白すりごま</small>	<small>はいが精米 おおむぎ 鶏肉むね 鶏肉もも しょうが たまねぎ/油揚げ こまつな えのきたけ みそ/冷) 十勝大豆コロッケ(じゃがいも 大豆 たまねぎ 調味料)</small>
28 624 ^キ 〆 とりミックスどん みそしる きよみオレンジ	29  昭和の日	30 643 ^キ 〆 ごはん けんちんじる さばのあげもの (バーベキューソースかけ) ごまあえ	5/1 635 ^キ 〆 にくうどん シナモンポテト パイン	2 626 ^キ 〆 たきこみいなり 冷) メンチカツ おひたし
<small>精白米 鶏肉もも しょうが 厚揚げ にんじん たまねぎ たけのこ 干しいたけ ピーマン 白ごま/じゃがいも くらみそ</small>		<small>精白米/鶏肉もも 豆腐 つきこんにゃく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ/さば(たまねぎ しょうが にんにく)/ほうれんそう もやし 白すりごま</small>	<small>ソフトめん 豚肉もも 油揚げ にんじん ほうれんそう 長ねぎ 干しいたけ たもぎたけ/さつまいも シナモン</small>	<small>はいが精米 おおむぎ 油揚げ にんじん 干しいたけ ひじき 白ごま あまのり/冷) メンチカツ(豚ひき肉 たまねぎ 調味料)/こまつな もやし 糸かつお</small>

- * 果物・野菜は価格・品質により変更する場合がありますのでご了承ください。万一変更が生じた場合、食物アレルギーをもつお子さんに影響がある時は、個別にお知らせします。
- * 献立や食材欄に冷)とあるものは給食用の冷凍食品です。揚げ油・炒め油はなたね油を使用しています。
- * 牛乳は200mLのものが毎日つきます。成長期に欠かせないカルシウム源です。
- * 海産物全般(あさり、わかめ、昆布、のり等)には小さなえび・かに、貝殻が混入している場合があります(調理段階でも確認していますが)のでご注意ください。

